

GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG

GB **INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE**

F **INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION**

NL **GEBRUIKS- EN MONTAGE-INSTRUCTIES**

I **ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO**

E **INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE**

P **MANUAL DE INSTRUÇÕES DE USO E DE MONTAGEM**

GR **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ**

PL **INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU**

HU **HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI UTASÍTÁS**

D **Einbau-Glaskeramik-Kochfeld mit Touch-Control-Bedienung**

GB **Built-in glass ceramic hob with Touch-Control switches**

F **Plaque de cuisson vitrocéramique à encastrer avec commande Touch-Control**

NL **Keramische inbouwkookplaat met tiptoetsbediening**

I **Piano di cottura da incasso in vetroceramica con comandi Touch Control**

E **Encimera de vitrocerámica incorporada con mando Touch Control**

P **Placa de cozinhar em vitrocerâmica, integrável e com comando Touch-Control**

GR **Εντοιχιζόμενο υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος με χειριστήριο αφής**

PL **Kuchenka szkło-ceramiczna z systemem obsługi Touch Control**

HU **Beépíthető kerámia-üveg főzőlap touch-control-kezeléssel**

224111 MA1



Sie haben ein Glaskeramik-Kochfeld mit einem Touch-Control-Bedienfeld erworben.

Damit Sie lange Zeit Freude an Ihrem Kochfeld haben, beachten Sie bitte besonders die Kapitel 2 und 3 in dieser Gebrauchsanweisung.

Diese Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Kochfeld-Typen. Dem Typenschild auf der Vorderseite dieser Gebrauchsanweisung können Sie entnehmen, welchen Kochfeld-Typ Sie erworben haben.

Inhalt

Sicherheitshinweise



Vorsicht!

Personen, die mit dem Umgang mit der Einbaukochfläche nicht vertraut sind, dürfen diese nur unter Aufsicht betreiben.

Kleinkinder grundsätzlich fernhalten und sicherstellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Hinweise zum Umweltschutz

Verpackungsentsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

Altgeräte-Entsorgung

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

1. Bedienung

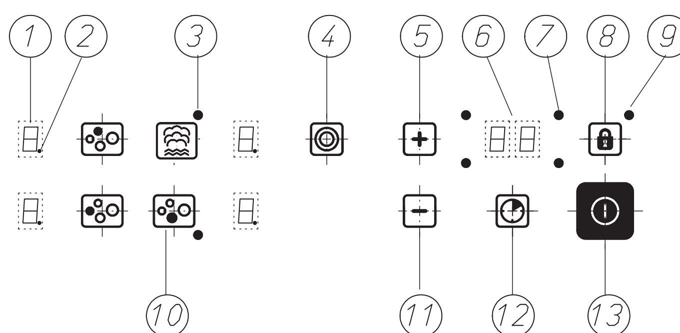
1.1 Ihr neues Kochfeld mit Touch-Control-Bedienung

Diese Anleitung gilt für die Typen .GKST 75.. .

1.2 Touch-Control-Bedienfeld

Nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung, der durch einen kurzen Signalton abgeschlossen wird.

① *Kochstufenanzeige*
② *Bereitschaftspunkt Kochzone (leuchtet: Kochzone bedienbar)*
③ *Kontrollleuchte Mehrkreiszuschaltung*
④ *Mehrkreistaste*
⑤ *Plustaste*
⑥ *Zeituhranzeige*
⑦ *Kontrollleuchte Zeituhr*
⑧ *Verriegelungstaste*
⑨ *Kontrollleuchte Verriegelung (Steuerung)*
⑩ *Kochzonentaste*
⑪ *Minustaste*
⑫ *Zeituhrtaste*
⑬ *Ein-/Ausschalttaste (Steuerung)*



1.3 Touch-Control-Bedienung

Grundsätzlich wird jede Tastenbetätigung durch einen Signalton bestätigt.

Durch Betätigung der Ein/Ausschalttaste ⑬ wird die Steuerung eingeschaltet: Zum Einschalten den Finger auf die Taste legen bis bei allen Kochstufenanzeigen eine „0“ leuchtet und der Bereitschaftspunkt Kochzone ② blinkt. Die weitere Betätigung muss nun innerhalb der nächsten zehn Sekunden erfolgen, da die Steuerung sich ansonsten wieder automatisch ausschaltet.

Um eine Kochzone einzuschalten, die entsprechende Kochzonentaste ⑩ der gewünschten Kochzone betätigen. Der jeweilige Bereitschaftspunkt Kochzone ② der aktivierten Kochzone leuchtet auf.

Mit der Minus- oder Plustaste ⑪/⑤ eine Kochstufe von 1–9 wählen. Jede Kochzone kann im eingeschalteten Zustand jederzeit ausgeschaltet werden. Die gewünschte Kochzone muss dazu aktiviert sein. Bereitschaftspunkt Kochzone ② leuchtet auf.

Mit der Minustaste ⑪ kann die Kochstufe auf „0“ herunter geschaltet oder durch gleichzeitiges Betätigen der Minus- und Plustaste ⑪+⑤ direkt ausgeschaltet werden.

Grundsätzlich kann die komplette Steuerung zu jedem beliebigen Zeitpunkt über die Ein-/Ausschalttaste ⑬ ausgeschaltet werden: Zum Ausschalten der gesamten Mulde den Finger kurze Zeit auf die Ein-/Ausschalttaste ⑬ legen bis die Kontrollleuchten aus sind.

Durch Betätigung der Verriegelungstaste ⑧ werden alle Tasten, bis auf die Ein-/Ausschalttaste ⑬, gegen unbeabsichtigte Betätigung gesperrt. Eine erfolgte Verriegelung wird durch die Kontrollleuchte ⑨ angezeigt. Ein erneutes Betätigen der Verriegelungstaste ⑧ hebt diesen Zustand wieder auf.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige erfolgt durch ein leuchtendes „H“ auf der jeweils zugehörigen Kochstufenanzeige ①.

Ankochstoß

Kochzone durch die Kochzonentaste ⑩ aktivieren. Die Minustaste ⑪ betätigen und die Kochstufe 9 wählen. Danach mit der Plustaste ⑤ Ankochstoß einschalten. Die Kochstufenanzeige ① wechselt während der Ankochzeit ständig zwischen dem Zeichen „A“ (Ankochstoß) und der eingestellten Kochstufe. Jetzt kann man die gewünschte Fortkochstufe von 1–8 wählen. Belässt man jedoch die Kochstufe 9 ohne eine Fortkochstufe 1–8 zu wählen, so wird der Ankochstoß nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Die Dauer des Ankochstoßes ist von der gewählten Fortkochstufe abhängig und aus der beigefügten Zeittabelle zu entnehmen.

Wird nach dem Wählen der gewünschten Fortkochstufe die Plustaste ⑤ gedrückt, so wird die Zeitdauer des Ankochstoßes, entsprechend der Zeittabelle, nach oben angepasst. Wird nach dem Auswählen der gewünschten Fortkochstufe die Minustaste ⑪ gedrückt, so wird der Ankochstoß vorzeitig beendet.

Zeittabelle

AKS = Ankochstoß,
Zeitdauer in Minuten, Sekunden

Kochstufe	AKS (Min:Sec)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Zweikreis-/ Dreikreiszuschaltung

Die Zweikreis-/ Dreikreiszuschaltung der jeweiligen Kochzone kann nur nach dem Aktivieren und Einschalten der entsprechenden Kochzone erfolgen.

Gewünschte Kochstufe von 1-9 wählen. Durch Betätigen der Mehrkreistaste ④ den zweiten Heizkreis zuschalten. Die Kontrollleuchte ③ leuchtet auf. Bei Dreikreiszuschaltung durch weiteres Betätigen der Mehrkreistaste ④ den dritten Heizkreis zuschalten. Die zweite Kontrollleuchte ③ leuchtet auf. Für das Ausschalten der Zweikreis-/ Dreikreiszuschaltung muss die entsprechende Kochzone aktiviert sein. Durch erneutes Betätigen der Mehrkreistaste ④ schalten sich die äußeren Heizkreise aus. Die Kontrolllampen ③ erlöschen.

Zeituhr

Mit der Zeituhr wird eine Kochzone nach einer eingestellten Zeit 01–99 Minuten automatisch ausgeschaltet. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein; Bereitschaftspunkt ② leuchtet auf. Mit der Minus- oder Plustaste ⑪/⑤ eine Kochstufe 1–9 wählen. Dann die Zeituhrtaste ⑫ betätigen. Die Zeituhranzeige ⑥ zeigt „00“ an. Mit der Minus- oder Plustaste ⑪/⑤ eine gewünschte Kochzeit 01–99 Minuten wählen. Die Kontrollleuchte ⑦ der eingestellten Kochzone leuchtet auf.

Die eingestellte Kochzeit kann zu jeder Zeit verändert werden. Die jeweilige Kochzone aktivieren, Zeituhrtaste ⑫ betätigen und mit der Minus- oder Plustaste ⑪/⑤ die Kochzeit ändern.

Wenn die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und es ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Dieser kann durch Betätigen einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Soll die Zeituhr vorzeitig ausgeschaltet werden, jeweilige Kochzonentaste ⑩ und Zeituhrtaste ⑫ betätigen. Nun kann mit der Minustaste ⑪ oder durch gleichzeitiges Betätigen der Minus- und Plustaste ⑪+⑤ die Zeituhr auf „00“ gestellt werden.

Die Zeituhr kann auch ohne aktivierte Kochzone als Eieruhr-Funktion verwendet werden. Hierzu darf beim Einstellen der Zeituhr ⑫ keine Kochzone aktiviert sein (Bereitschaftspunkt Kochzone ② leuchtet nicht).

Sicherheitsabschaltung

Der Dauerbetrieb jeder einzelnen Kochzone ist durch eine Sicherheitsabschaltung zeitlich begrenzt, die die Kochzone entsprechend der gewählten Kochstufe nach einer bestimmten Zeitspanne abschaltet. Die Eingriffszeiten dieser Sicherheitsvorrichtung können aus der beigefügten Zeittabelle entnommen werden. Wenn die Sicherheitsschaltung die Touchcontrol Steuerung abgeschaltet hat, erscheint in der Kochstufenanzeige ① ein „0“ bzw. ein „H“ bei vorhandener Restwärme. Bei Betätigung der Ein-/Ausschalttaste ⑬ ist die Steuerung wieder betriebsbereit.

Wird mehr als eine Taste gleichzeitig betätigt, ausgenommen die Minus- und Plustaste, so wird dies nicht als gültige Tastenbetätigung von der Steuerung akzeptiert. Werden eine oder mehrere Tasten länger als eine halbe Minute betätigt, durch Überkochen oder durch einen Topf, so geht die Steuerung von einem Fehlerfall aus und schaltet sich automatisch ab. Falls die Tastenbetätigung andauert, erfolgt ein Dauer-Signalton.

Zeittabelle

BDBGR = Betriebsdauerbegrenzung, Angabe in Stunden

Kochstufe	BDBGR (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Worauf Sie achten müssen

2.1 Einige Tipps zu den Töpfen

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit festen, ebenen und möglichst dicken Böden. Dies gilt besonders für das Garen bei hohen Temperaturen, z.B. Frittieren. Unebene Böden verlängern die Garzeiten und erhöhen den Energieverbrauch. Die beste Wärmeübertragung erzielen Sie, wenn Topf und Kochstelle gleich groß sind.
Schließen Sie die Töpfe mit einem Deckel. Ohne oder mit verschobenem Deckel wird sehr viel Energie verschwendet.

Um direkt auf den Kochzonen zu arbeiten, können Sie Kochgeschirr aus feuerfestem Glas oder Porzellan verwenden, wenn deren Böden plangeschliffen sind. Bitte beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisungen der Hersteller.

Übergelaufenes Gargut sollten Sie sofort entfernen.

Bevor Sie zum ersten Mal kochen sollte das Kochfeld gereinigt werden. Anschließend schalten Sie die Kochstellen nacheinander, ohne Töpfe, für drei Minuten auf der höchsten Stufe ein. Damit wird der Neugeruch beseitigt und eventuelle Feuchtigkeit aus den Heizkörpern verdampft. Dieses ist notwendig damit die elektronischen Schaltkreise einwandfrei funktionieren.

2.2 Gebrauch der Vitalkochzone

Diese Vitalkochzone hat eine unmittelbare Wärmeübertragung. Gekocht wird direkt auf der Glaskeramik, wodurch so gut wie keine Fettzugabe notwendig ist. Durch die schonende und fettarme Garmethode bleiben lebenswichtige Vitamine und Mineralstoffe erhalten, ob beim Kochen, Braten, Dünsten, Grillen, Schmoren oder Pochieren.
Natürlich können Sie auch entsprechendes Kochgeschirr in der Vitalkochzone verwenden. Der Griffansatz muss mind. einen Abstand von 4 cm zu Pfannen -bzw. Topfboden haben.

Stark zuckerhaltiges Kochgut darf jedoch im Vitalkochzonenbereich nicht direkt zubereitet werden. Zucker schmilzt bei hohen Temperaturen in die Glasoberfläche ein und kann diese dauerhaft schädigen.

Versehentlich auf die Kochzone gelangten Zucker sofort mit einem Reinigungsschaber aus dem heißen Bereich schieben und entfernen.

2.3 Wichtige Hinweise

Achtung: Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.

Vermeiden Sie, dass harte Gegenstände auf die Kochfläche fallen. Das Material ist unter bestimmten Voraussetzungen empfindlich gegen mechanische Belastungen. Punktförmige Schlagbelastung kann zum Bruch der Kochfläche führen. Falls durch unachtsame Behandlung die Keramikplatte Brüche, Sprünge oder Risse aufweist, ist sie sofort außer Betrieb zu nehmen und vom Netz abzuschalten. Dazu ist der Schutzschalter für den Herdanschluss im Sicherungskasten auszuschalten. Der Kundendienst muss verständigt werden.

Das Glaskeramikkochfeld darf nicht als Abstellfläche verwendet werden! Das Zubereiten von Speisen in Alufolien und Kunststoffgefäßen auf den heißen Kochzonen ist nicht zulässig.

Die Kochzonen nie ohne aufgestelltes Kochgut in Betrieb nehmen. Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.

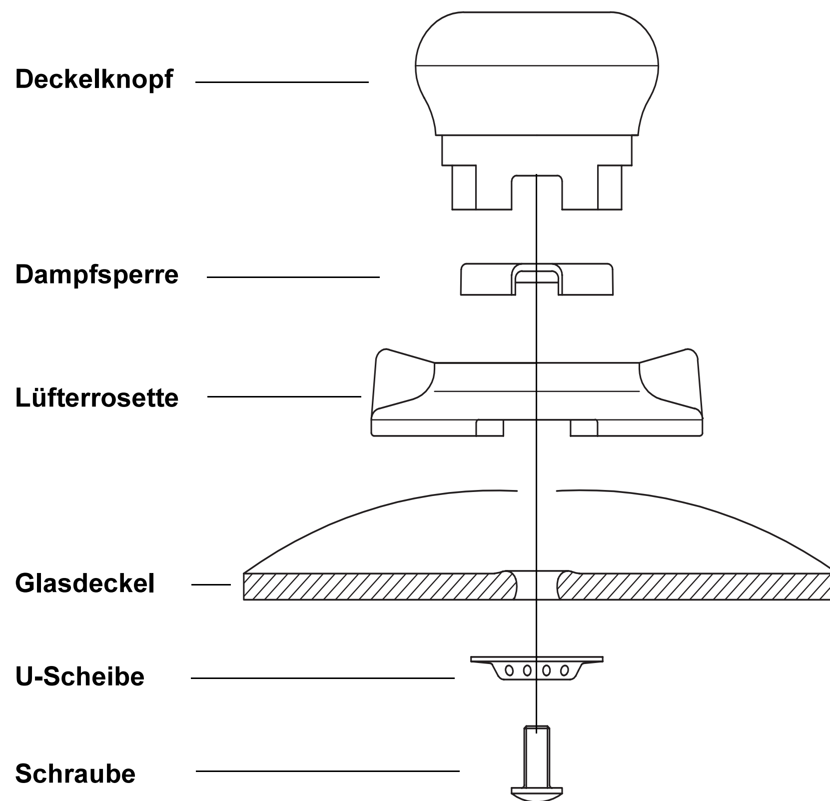
Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt, und schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.

Außerdem dürfen keine Anschlussleitungen von Elektrogeräten, die z.B. in Steckdosen in Kochfeldnähe eingesteckt sind, mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.

Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

2.4 Montageanleitung für Lüfterknopf

Achtung: nur handfest anziehen!



3. Reinigung und Pflege



Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.

Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Reinigung nach Gebrauch

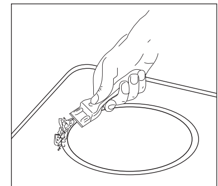
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern.
Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.
Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.



Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.



Achtung!

Im Vitalkochzonenbereich keine Reinigungs- und Pflegemittel verwenden, die einen Schutzfilm auf der Glasoberfläche hinterlassen. Die Rückstände können ins Kochgut übergehen.

4. Montage

4.1 Elektrischer Anschluss (Anschlusswerte)

(Anschlusswerte und Modellbezeichnung: siehe Vorderseite der Gebrauchsanleitung)

Der elektrische Anschluss muss von einem konzessionierten Fachmann ausgeführt werden, der sich dabei von dem ordnungsgemäßen Einbau entsprechend den gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV usw.) überzeugen muss. Es ist besonders darauf zu achten, dass diese Vorschriften und die des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens vollständig eingehalten werden.

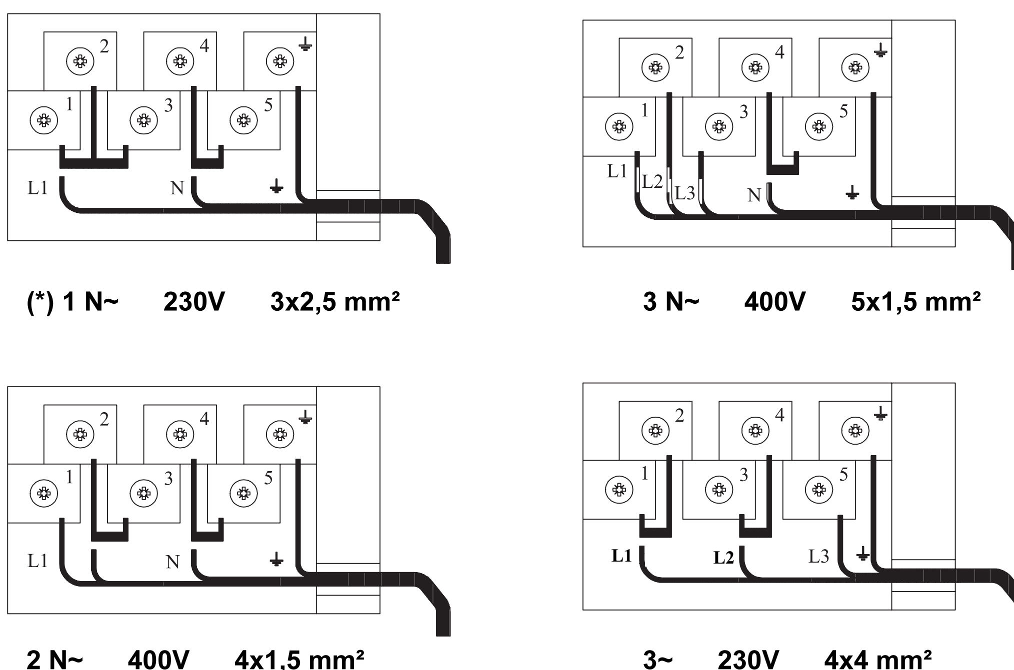
Dem Elektrogerät ist installationsseitig eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzuschalten. Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.

Zum Anschluss muss der Schalterteildeckel, auf der Geräteunterseite, gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.

Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ HO5 VVF entsprechen.
Es ist darauf zu achten, dass die unbenötigte Länge der Anschlussleitung nicht im Einbaubereich des Kochfeldes verlegt wird.

Die Lage der Kabeldurchführung entnehmen Sie bitte der Abb. 4.

Anschlussmöglichkeiten



(*) Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

4.2 Wartungs- und Reparaturarbeiten

Bei Reparatur muss das Gerät stromlos gemacht werden, d.h. die installationsseitige Trennvorrichtung muss vorher geöffnet werden. Bei Kundendienstfällen immer Typ und Fabr.Nr. angeben. Sie finden die notwendigen Daten auf dem Typenschild oder auf der Vorderseite der Bedienungsanleitung. Nach jedem Ausbau der Glaskeramik-Einbaukochfläche ist die Dichtung zu prüfen und gegebenenfalls zu erneuern.

4.3 Arbeitsplattenausschnitt

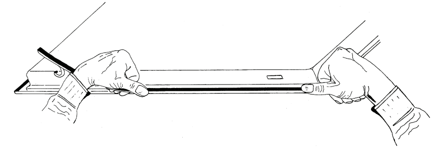
Alle Ausschnittsarbeiten an Möbel und Arbeitsplatte vor dem Einsetzen der Geräte durchführen und die Späne entfernen.

Die Maße des Arbeitsplattenausschnittes sind aus der Maßzeichnung zu entnehmen (Abb. 1+2).

Die Schnittflächen sollen mit einem wasserabweisendem Schutzanstrich versiegelt werden.

4.4 Einbau

Prüfen Sie vor dem Einbau, ob die umlaufende Kochfelddichtung lükkenlos eingelegt ist.



Bei Einbau des Glaskeramikkochfeldes in eine Arbeitsplatte mit einem keramischen oder ähnlichen Belag (Kacheln), ist die an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien, wie wärmebeständiger Silikon-Kautschuk, vorzunehmen.

Achtung! **Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc.), so muss ein Zwischenboden eingebaut werden, so dass eine zufällige Berührung der Kochfeldunterseite nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein und muss mit einem Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite angebracht werden, so dass das Netzanschlusskabel nicht die Kochfeldunterseite berührt (Abb. 4).**
Soll das Kochfeld über einen Einbaubackofen eingebaut werden, so muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgerüstet sein. Ein Zwischenboden ist in diesem Fall nicht notwendig.

Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes unterhalb der Arbeitsplatte dürfen keine Traversleisten vorhanden sein.

Das Kochfeld sorgfältig in den Ausschnitt einlegen und mit den entsprechenden Befestigungselementen fest mit der Arbeitsplatte verbinden.

Achten Sie auf eine waagerechte Lage der Arbeitsplatte bzw. des Kochfeldes. Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können. Dichtungsprofile, Dichtungsbänder, Dichtungsmittel einsetzen.

Die Arbeitsplatte und somit die Kochfläche müssen unbedingt waagerecht eingebaut werden. Ein Verspannen der Kochfläche durch windschiefe Auflage erhöht die Bruchgefahr.

Typ: .GKST 75 Z2 VITAL

Abb. 1

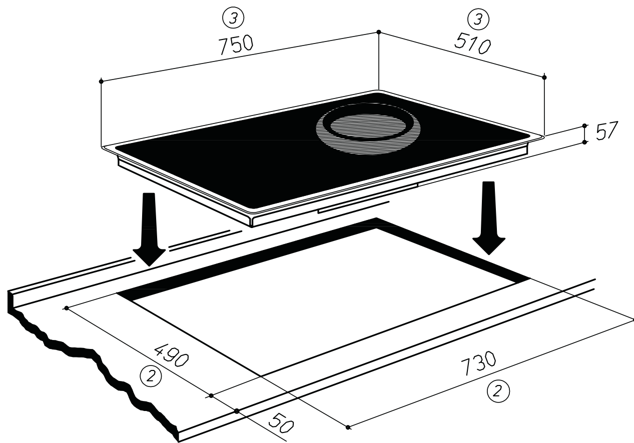
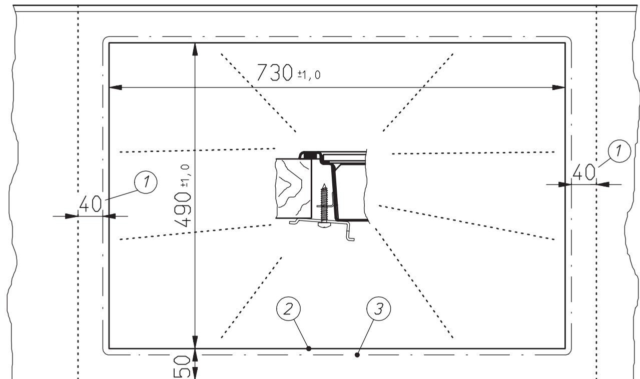


Abb. 2



① Mindestabstände zu benachbarten Wänden
② Ausfräsmaß
③ Kochfeldaußenmaß
④ Kabeldurchführung in der Rückwand

Abb. 3

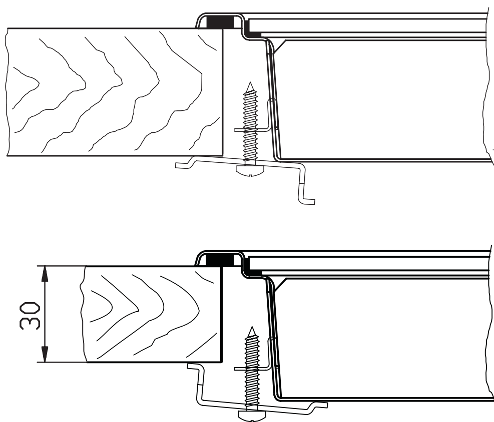
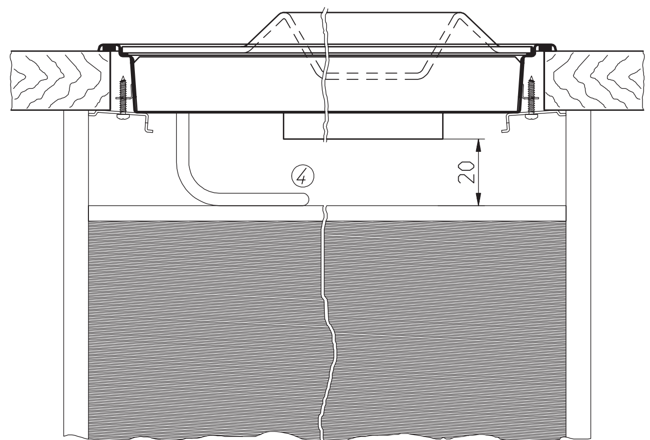


Abb. 4



You now own a glass ceramic hob with Touch-Control switches.

Chapters 2 and 3 of these Operating Instructions contain information on how you can make sure that your hob gives many years of service.

These Operating Instructions are for use with several types of hobs. The rating label on the front of these Instructions will show you which type you have bought.

Contents

Safety instructions



Caution!

People who are not familiar with the built-in hob must only be allowed to operate it under supervision.

Generally keep little children away from the appliance and never allow them to play with the appliance.

Instructions on environmental protection

Disposing of the packaging

Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way.

Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste.

Disposing of old appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

1. Operations

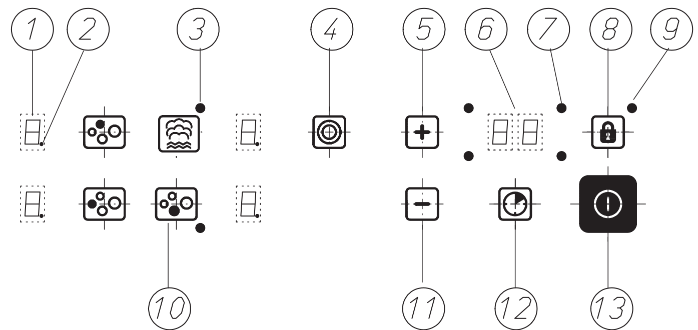
1.1 Your new hob with Touch-Control operation

This manual covers the models .GKST 75.. .

1.2 Touch-Control switches

After the supply voltage has been connected (mains connection), a self-test is carried out which is concluded when a short acoustic signal is to be heard.

① *Cooking level display*
② *Cooking zone stand-by dot*
(lit: cooking zone can be used)
③ *Multi-circuit control lamp*
④ *Multi-circuit key*
⑤ *Plus key*
⑥ *Time display*
⑦ *Timer control lamp*
⑧ *Locking key*
⑨ *Control lamp lock (control)*
⑩ *Cooking zone key*
⑪ *Minus key*
⑫ *Timer key*
⑬ *On/off switch (control)*



1.3 Touch-Control operations

Each key operation is always confirmed by an acoustic signal.

Pressing the on/off switch key ⑬ switches on the control system: Put your finger on the button until a “0” lights up at all of the cooking level displays and the cooking zone stand-by dot ② flashes. The next action must be carried out within ten seconds, otherwise the control system will automatically switch off again.

To switch on a cooking zone, press the corresponding cooking zone key ⑩ of the required cooking zone. The appropriate cooking zone stand-by dot ② of the activated cooking zone lights up.

Select a cooking level from 1 to 9 by means of the minus or plus keys ⑪/⑤. When switched on, each cooking zone can be switched off again at any time. To do this, the required cooking zone must be activated. The cooking zone stand-by dot ② lights up.

The minus key ⑪ can be used to turn the cooking level down to “0”; if the minus and plus keys ⑪+⑤ are pressed at the same time, the cooking level can be switched off directly.

In all cases the complete control system can be switched off at any time by pressing the on/off key ⑬: To switch off the entire cooking range place your finger briefly on the On/Off switch ⑬ until the control lights go out.

Pressing locking key ⑧ prevents all the keys - with the exception of the On/Off key ⑬ from being operated by mistake. Successful locking is indicated by the control lamp ⑨. Pressing the locking key ⑧ cancels this command again.

Residual heat display

Residual heat is displayed by means of an illuminated “H” on the appropriate cooking level display ①.

Parboiling boost

Switch on the cooking zone by means of corresponding cooking zone button ⑩. Press the minus key ⑪ and select cooking level 9. Then switch on the parboiling boost by means of the plus key ⑤. During the parboiling stage, the cooking level display ① switches continuously between the “A” sign (parboiling boost) and the cooking level which has been set. Now you can select the subsequent cooking level 1–8. If you quit cooking level 9 without selecting a subsequent cooking level from 1–8, then the parboiling boost is shut off automatically after 10 seconds. The parboiling boost time depends on the subsequent cooking level which has been selected; details are given in the enclosed time table.

If the plus key ⑤ is selected after the required subsequent cooking level has been selected, the parboiling boost time is adjusted upwards in accordance with the time chart. If the minus key ⑪ is pressed after the required subsequent cooking level has been deselected, the parboiling boost is stopped beforehand.

Table of times

PB = Parboiling boost,
time in minutes, seconds

Cooking level	PB (min:sec)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Two-circuit / three-circuit connection

Two-circuit / three-circuit connection of the respective cooking zone can only be effected after the corresponding cooking zone has been activated and switched on.

Select the desired cooking level 1-9. Switch on the second heating element by means of the Multi-circuit key ④. The control lamp ③ of the selected cooking zone lights up. Connect the third heating circuit by pressing the Multi-circuit key ④ once again. The second control lamp ③ lights up. The corresponding cooking zone must also be activated in order to switch off the two-circuit / three-circuit connection. The outer heating circuits are switched off by pressing the Multi-circuit key ④ once again. The control lamps ③ are then no longer lit.

Timer

The timer can be used to automatically switch off a cooking zone after a pre-set time of between 1 and 99 minutes. The required cooking zone must be activated, stand-by dot ② lights up. Select a cooking level from 1 to 9 by means of the minus or plus keys ⑪/⑤. Then press timer key ⑫. The timer display ⑥ shows “00”. Select the required cooking time between 1 and 99 minutes by means of the Minus or Plus keys ⑪/⑤. The control lamp ⑦ of the selected cooking zone lights up.

The selected cooking time can be altered at any time. Activate the relevant cooking zone, press timer key ⑫ and change the cooking time by means of the Minus or Plus keys ⑪/⑤.

When the pre-set cooking time has finished, the cooking zone switches off automatically and an acoustic signal sounds for two minutes. This can be switched off by pressing any key.

If you want to switch the timer off beforehand, press cooking zone key ⑩ and timer key ⑫. The minus key ⑪ can now be used to set the timer to “00”, or alternatively this can be done by simultaneously pressing the minus and the plus keys ⑪+⑤.

The timer can also be used as an egg timer when none of the cooking zones are activated. In this case, no cooking zone should be activated when the timer ⑫ is being set (the cooking zone stand-by dot ② does not light up).

Safety switch-off

Continuous operation of each individual cooking zone is temporally limited by a safety shut-off which switches off the cooking zone in accordance with the selected cooking level after a specified time interval. The intervention times of this safety device are included in the attached time table. When the safety switch-off has switched off the touch control system, an “0” is shown in the cooking level display ①, or an “H” if there is still any residual heat left. Pressing the On/Off key ⑬ makes the control system ready for operation again.

If more than one key is pressed simultaneously - with the exception of the minus and plus keys - the control system will not accept this as a valid command. If one or more keys are activated for longer than 30 seconds, for example by boiling over or the weight for a pan, the control system assumes that there is an error and switches off automatically. If key operation continues, a constant acoustic signal sounds.

Table of times

MOT = maximum operating time, in hours

Cooking level	MOT (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

2. Things to watch out for

2.1 Notes on the right types of saucepans

Use only pots and pans with bottoms that are firm, even and as thick as possible. This applies particularly to cooking with high temperatures, e.g. deep-frying. Uneven bottoms extend cooking times and increase energy consumption. The best transmission result is obtained when the pots and the cooking zone are of equal dimension. Always use a lid. Energy is wasted if you cook without a lid placed correctly on the pan.

In order to work directly on the cooking zones, you can use cooking utensils made from fireproof glass or porcelain if their bottoms are flat polished. Please note the manufacturer's instructions.

Always take away overflow food.

Clean the hob before using it for the first time. Afterwards, switch on the elements to the highest level one after the other, without pots, for three minutes in order to eliminate any odours due to newness and so that any moisture that may still be in the heating element may evaporate. This is necessary so that the electronic circuits function properly.

2.2 Using the Vital Cooking Zone

This Vital Cooking Zone transmits heat directly to the food. Cooking directly on the glass ceramic surface enables a highly economical use of cooking fats. This gentle and low fat cooking method preserves vital vitamins and minerals, no matter whether food is boiled, roasted, steamed, barbecued, braised or poached.
You can, of course, also use corresponding pots and pans on the Vital Cooking Zone. The handle must be attached at least 4 cm from the base of the pot or pan.

Foods that contain large amounts of sugar should not be prepared directly on the Vital Cooking Zone. High temperatures cause the sugar to melt into the glass ceramic surface and can damage it permanently.

Any sugar that has accidentally come into contact with the cooking zone must be immediately removed from the hot zone with a scraper.

2.3 Important

Attention: The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.

Always ensure that no hard objects are dropped onto the cooking surface. Under certain circumstances the material is sensitive to mechanical stresses and strains. A heavy knock or blow in a small area can cause the ceramic hob to break. If careless treatment results in a break, split or crack, the ceramic hob must immediately be taken out of use and disconnected from the mains power supply. To do this, switch off the safety switch for the oven connection in the fuse box. Customer Service must be contacted.

Do not use the glass ceramic hob as a storage area! Never prepare food in aluminium foil and plastic containers on the hot cooking area.

Do not switch the hob on without using it for cooking. Do not place combustible, volatile or heat deformable objects directly underneath the hob.

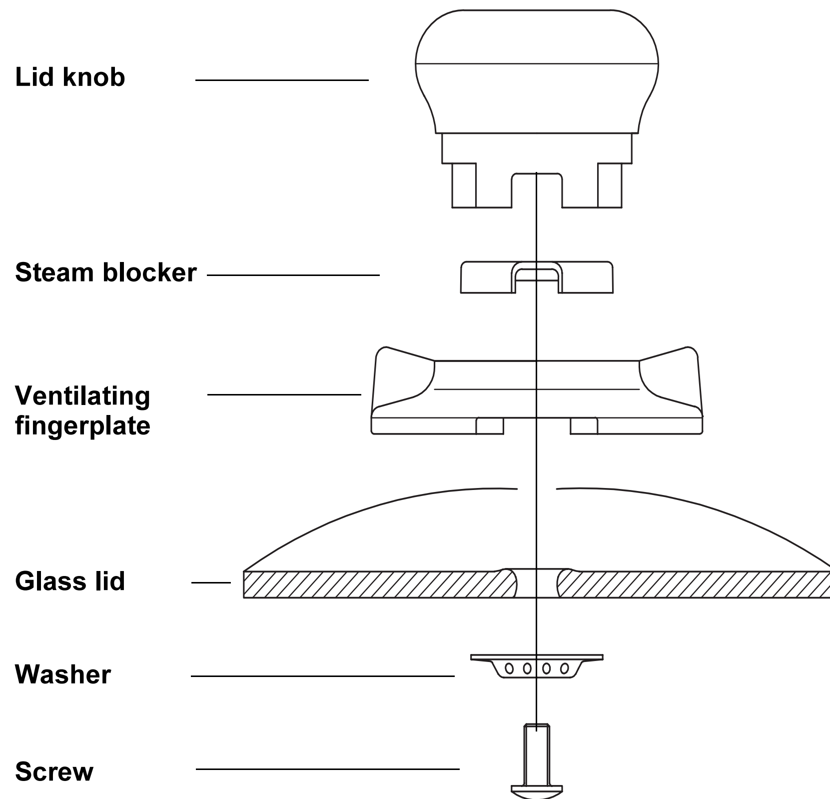
When preparing food with fat or oil stay nearby. Overheated oil can ignite. Never pour water into burning fat or oil. Risk of burning! Cover the dish in order to extinguish the fire and switch off the cooking zone. Let the dish cool down on the cooking zone.

In addition, make sure that leads from electrical appliances plugged into nearby sockets cannot come into contact with the hotplates.

Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!

2.4 Assembly instructions for vent knob

Please note: assemble fingertight only!



3. Cleaning and maintenance



VorBefore cleaning, switch off the hob and let it cool down.

Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!

Glass ceramic hob

Important! Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agent, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

Cleaning after use

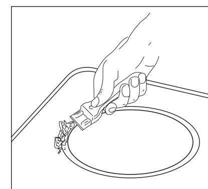
1. Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

Weekly clean

2. Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents.
Please follow the manufacturer's instructions carefully.
When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All dirt remains on the film and can be removed easily. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

Specific soiling

Heavy soiling and stains (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.



First soak food which has boiled over with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.

Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

Grains of sand which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

Changes in the colour of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt in.

Shiny spots result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminium base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bottoms.



Attention!

Do not use any cleaning agents that may leave protective coatings on the glass surface. These residues can be absorbed by the food.

4. Fitting

4.1 Electrical connections (connected loads)

(Connected loads and model designation: see front of the operating instructions)

This appliance may only be connected to the electricity supply by an approved electrician who must ensure that the installation complies with the statutory regulations (Germany VDE, Austria ÖVE, Switzerland SEV, etc.). The electrician must ensure that these regulations and those laid down by the local electricity supply company are observed.

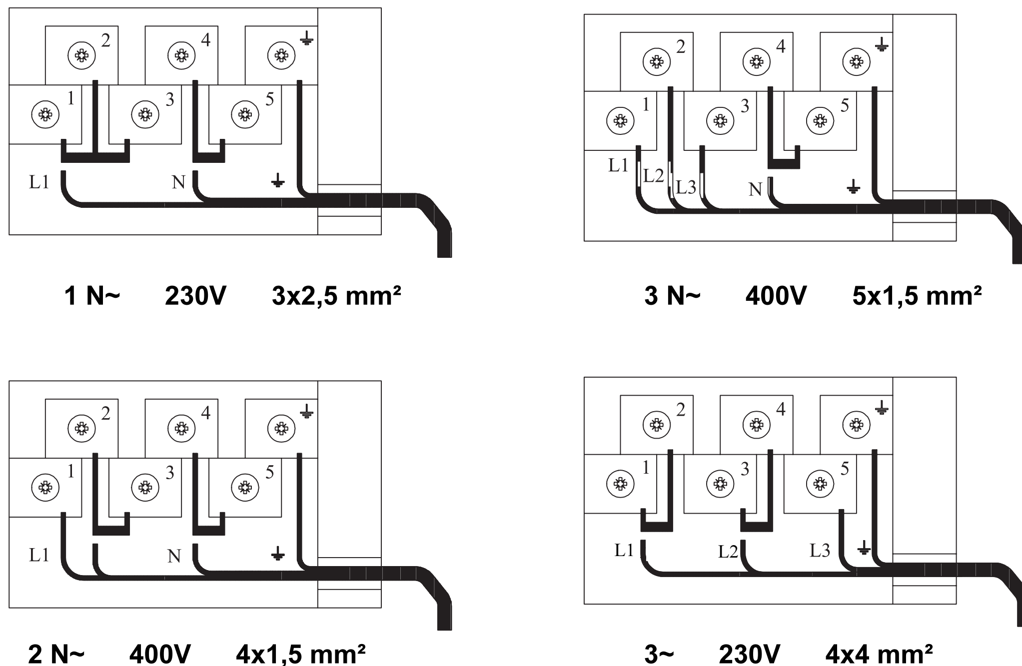
When connecting the electrical appliance, install an all-pole disconnecting device with a contact gap of at least 3 mm. Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.

To connect the appliance, unscrew the switchbox cover on the underside of the appliance to access the terminal block. After connecting the appliance, replace the cover and secure the connection cable with the strain relief clamp.

The connection cable must be at least HO5 VVF.
Make sure that the excess cable length is not laid in the hob's installation area.

See fig. 4 for the position of the cable cut-out.

Electrical connectionsn



4.2 Maintenance and repair work

Always disconnect the appliance from the mains before carrying out repairs, this means the cut-out device must be opened. If you have to contact our service department, always quote the type and make numbers. You can find these numbers on the rating label or on page 1 of the Operating Instructions. Each time the glass ceramic hob is removed from the worktop, check the seals and replace if necessary.

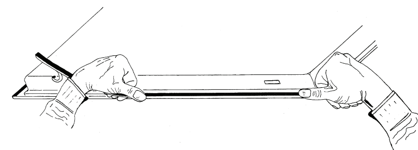
4.3 Worktop cut-out

Carry out all cutting out of furniture units and worktops before fitting the appliance, and remove all sawdust and chips.

4.4 Installation

Before installing the hob, check that the wraparound hob seal has no gaps.

If the hob is installed in a worktop with a ceramic or similar cover (tiles), remove the hob seal and seal the hob from the worktop with a plastic seal, such as heat-resistant silicone rubber.



Important! If the cooking surface is located above furniture parts (side panels, drawers, etc.), then an intermediate bottom must be inserted in order to prevent accidental contact with the underside of the cooking surface. The touch guard may only be capable of removal with suitable tools and must be attached to the underside of the cooking surface at a minimum distance of 20 mm so that the mains connection cable does not touch the underside of the cooking surface (fig. 4).
If the cooking surface is to be inserted over a built-in baking oven, then it must be equipped with a cooling fan. An intermediate bottom is not necessary in this case.

No cross-bars may be in the area of the cut-out underneath.

Place the hob carefully into the cut-out and fasten it to the worktop with the fasteners.

Make sure that the worktop and the hob are horizontal. In addition, make sure that no liquids can penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances. Use sealing sections, strips, agents, etc.

Type: .GKST 75 Z2 VITAL

Fig. 1

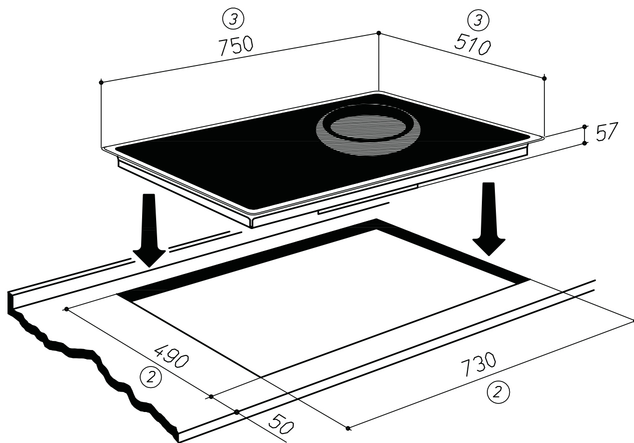
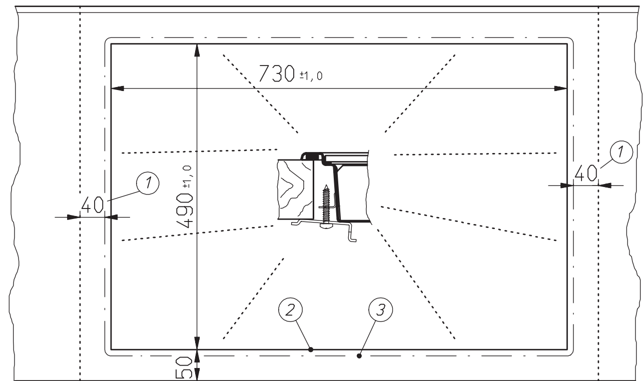


Fig. 2



① Minimum distances to adjacent walls
② Cut-out dimension
③ Outside dimensions of recess
④ Cable routing in rear wall

Fig. 3

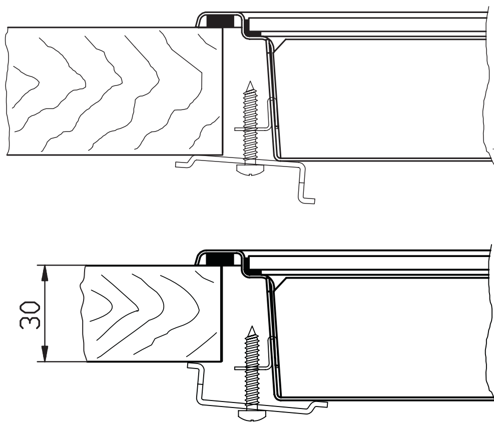
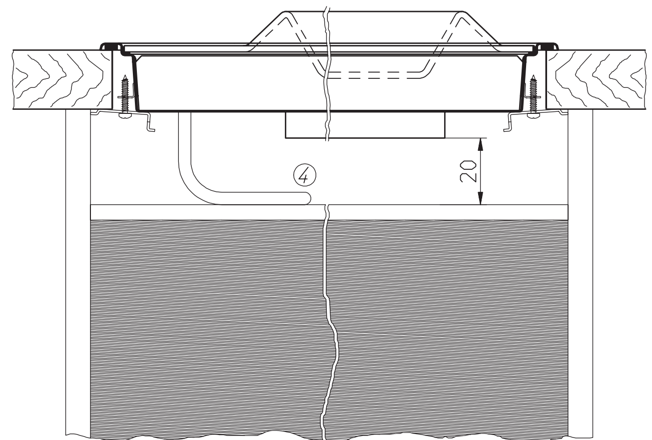


Fig. 4



The dimensions of the worktop recess can be seen in the dimension drawing (figs. 1+2)

The cut sections should be sealed with a water-repellent protection paint.

The worktop and the hob must be fitted horizontally. A tilted hob is under tension and this increases the danger of breaking.

U heeft een keramische kookplaat met tiptoetsbediening gekocht.

Om langdurig plezier aan uw apparaat te beleven, verzoeken wij u speciale aandacht te besteden aan de hoofdstukken 2 en 3 van deze gebruiksaanwijzing.

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor meerdere types van kookplaten. Uit het typeplaatje op de voorkant van deze gebruiksaanwijzing kunt u opmaken welk type kookplaat u heeft gekocht.

Inhoud

Veiligheidsinstructies



Opgelet!

Personen die niet vertrouwd zijn met de inbouwkookplaat mogen er alleen onder toezicht mee werken.

Kleine kinderen steeds uit de buurt houden en ervoor zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Milieubescherming

Verwijderen van de verpakking

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier.

De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg.

Verwijderen van oude apparaten

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

1. Bediening

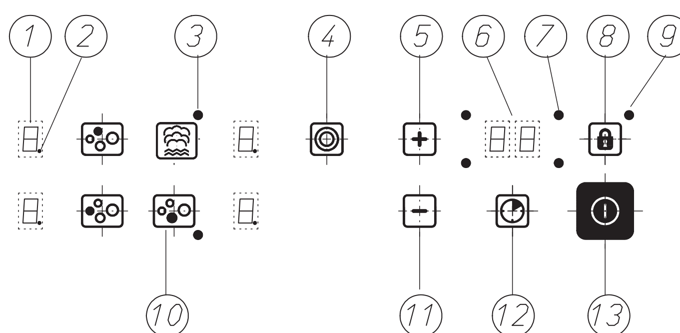
1.1 Uw nieuwe kookplaat met Touch-Control-bediening

Deze handleiding geldt voor de types .GKST 75.. .

1.2 Touch-Control-bedieningsveld

Na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats, die door een korte signaaltoon wordt afgesloten.

① *Kookstandweergave*
② *Gereedheidspunt kookzone (brandt: kookzone kan worden bediend)*
③ *Controlelampje inschakeling meerdere kringen*
④ *Meerkringtoets*
⑤ *Plus-toets*
⑥ *Tijdweergave*
⑦ *Controlelampje klok*
⑧ *Vergrendeltoets*
⑨ *Controlelampje vergrendeling (besturing)*
⑩ *Kookzonetoets*
⑪ *Min-toets*
⑫ *Kloktoets*
⑬ *Aan/uit-toets (besturing)*



1.3 Touch-Control-bediening

Principieel wordt elke bediening van de toetsen door een signaaltoon bevestigd.

Door op de aan/uit-toets ⑬ te drukken, wordt de besturing ingeschakeld: om in te schakelen de vinger op de toets leggen tot bij alle kookstandweergaven een „**0**" brandt en het gereedheidspunt kookzone ② knippert. Elke verdere bediening moet binnen de volgende tien seconden gebeuren omdat de besturing zich anders automatisch weer uitschakelt.

Om een kookzone in te schakelen op de kookzonetoets ⑩ van de gewenste kookzone drukken. Het overeenkomstige gereedheidspunt kookzone ② van de geactiveerde kookzone licht op.

Met de min- of plustoets ⑪/⑤ een kookstand tussen 1 en 9 kiezen. Het is steeds mogelijk een ingeschakelde kookzone uit te schakelen. Hiervoor moet de gewenste kookzone geactiveerd zijn. Het kookzone-gereedheidspunt ② licht dan op.

Met de min-toets ⑪ kan de kookstand weer op „0" worden verlaagd of onmiddellijk worden uitgeschakeld door tegelijk op de min- en de plus-toets ⑪+⑤ te drukken.

Principieel kan de volledig besturing op elk moment met de aan/uit-toets ⑬ worden uitgeschakeld. Om de volledige kookplaat uit te schakelen de vinger even op de aan/uit-toets ⑬ leggen tot de controlelampjes uit zijn.

Door op de vergrendeltoets ⑧ te drukken, wordt verhinderd dat alle toetsen behalve de aan/uit-toets ⑬ ongewenst kunnen worden bediend. Als de kookplaat vergrendeld is, wordt dit door het controlelampje ⑨ weergegeven. Door opnieuw op de vergrendeltoets ⑧ te drukken, wordt deze toestand weer opgeheven.

Restwarmteweergave

De restwarmte wordt aangetoond door een „H" op de corresponderende kookstandweergave ①.

Kookstoot

De kookzone met de kookzonetoets ⑩ activeren. De mintoets ⑪ bedienen en kookstand 9 kiezen. Daarna met de plustoets ⑤ de kookstoot inschakelen. De kookstandweergave ① wisselt tijdens de aankooktijd voortdurend tussen het teken „A" (kookstoot) en de ingestelde kookstand. Nu kan men voor het verdere koken een niveau tussen 1 en 8 kiezen. Indien men echter op kookstand 9 blijft zonder een doorkookstand 1-8 te kiezen, wordt de kookstoot na 10 seconden automatisch uitgeschakeld. De duur van de kookstoot is afhankelijk van de gekozen doorkookstand en kan uit de bijgevoegde tijdtabel worden afgelezen.

Indien na de keuze van de gewenste doorkookstand op de plustoets ⑤ wordt gedrukt, wordt de duur voor de kookstoot in overeenstemming met de tijdtabel naar boven aangepast. Indien na de keuze van de gewenste doorkookstand op de mintoets ⑪ wordt gedrukt, wordt de kookstoot voortijdig beëindigd.

Tijdtabel

KS = kookstoot,
duur in minuten, seconden

Kookstand	KS (min:sec)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Inschakelen van de tweede/derde kring

De tweede/derde kring van de gewenste kookzone kan slechts worden ingeschakeld na het activeren en inschakelen van de overeenkomstige kookzone.

Gewenste kookstand van 1-9 kiezen. De tweede verwarmingskring inschakelen door op de meerkringtoets ④ te drukken. Het controlelampje ③ licht op. Bij drie kringen de derde verwarmingskring inschakelen door op de meerkringtoets ④ te drukken. Het tweede controlelampje ③ licht op. Om de tweede/derde kring uit te schakelen moet de overeenkomstige kookzone geactiveerd zijn. Door opnieuw op de meerkringtoets ④ te drukken, worden de buitenste verwarmingskringen uitgeschakeld. De controlelampjes ③ gaan uit.

Klok

Met de klok wordt een kookzone na een ingestelde tijd tussen 1 en 99 minuten automatisch uitgeschakeld. De gewenste kookzone moet geactiveerd zijn; het gereedheidspunt ② licht dan op. Met de min- of plustoets ⑪/⑤ een kookstand tussen 1 en 9 kiezen. Dan op de kloktoets ⑫ drukken. In de tijdweergave ⑥ is „00" te zien. Met de min- of plustoets ⑪/⑤ een gewenste kooktijd tussen 1 en 99 minuten kiezen. Het controlelampje ⑦ van de ingestelde kookzone licht op.

De ingestelde kooktijd kan steeds worden gewijzigd. De betreffende kookzone activeren, de kloktoets ⑫ bedienen en met de min- of plustoets ⑪/⑤ de kooktijd veranderen.

Als de ingestelde kooktijd afgelopen is, schakelt de kookzone zich automatisch uit en u hoort 2 minuten lang een signaaltoon. Deze kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken.

Indien de klok eerder dient te worden uitgeschakeld, op de overeenkomstige kookzonetoets ⑩ en kloktoets ⑫ drukken. Nu kan met de min-toets ⑪ of door een gelijktijdige bediening van de min- en plustoets ⑪+⑤ de klok op „00" worden gezet.

De klok kan ook zonder dat er een kookzone actief is, als kookwekker worden gebruikt. Hiervoor mag er bij de instelling van de klok ⑫ geen kookzone geactiveerd zijn (gereedheidspunt kookzone ② brandt niet).

Veiligheidsuitschakeling

Het continu-bedrijf van elke individuele kookzone is in tijd beperkt door een veiligheidsuitschakeling, die de kookzone naargelang van de gekozen kookstand na een bepaalde tijdsduur uitschakelt. De werkingstijden van dit veiligheidssysteem kunnen uit de bijgevoegde tijdtabel worden afgelezen. Als de veiligheidsuitschakeling de Touch-Control-besturing heeft uitgeschakeld, verschijnt in de kookstandweergave ① een „0” of een „H” indien nog restwarmte aanwezig is. Na bediening van de aan/uit-toets ⑬ is de besturing opnieuw bedrijfsklaar.

Indien, behalve bij de min- en plustoets, gelijktijdig op meer dan een toets wordt gedrukt, wordt dit door de besturing niet als een geldige bediening van de toetsen geaccepteerd. Indien er bijv. tengevolge van overkoken of een verkeerd staande pan langer dan een halve minuut op één of meer toetsen wordt gedrukt, neemt de besturing aan dat er een fout voorligt en schakelt zich automatisch uit. Indien de bediening van de toets blijft duren, is een continue signaaltoon te horen.

Tijdtabel

GDBPR = Gebruiksduurbeperking, in uren

Kookstand	GDBPR (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Waarop u moet letten

2.1 Enkele tips m.b.t. de pannen

Gebruik alleen potten en pannen met een stevige, vlakke en zo dik mogelijke bodem. Dat geldt vooral voor het koken op hoge temperaturen, bijv. frituren. Oneffen bodems verlengen de bereidingstijden en verhogen het energieverbruik. U bereikt de beste warmteoverdracht, wanneer pan en kookzone dezelfde grootte hebben. Zet een deksel op de pan. Zonder of met een verschoven deksel wordt zeer veel energie verspild.

Om direct op de kookzones te werken kunt u kookservies van vuurvast glas of porcelein gebruiken, als de bodem ervan vlakgeslepen is. Lees altijd eerst de gebruiksaanwijzing van de fabrikant.

Overgelopen bereidingen onmiddellijk verwijderen.

Voordat u de eerste keer kookt, moet u de kookplaat schoonmaken. Vervolgens schakelt u de kookzones één na één, zonder pannen, gedurende drie minuten op de hoogste stand in; zo verdwijnt de "nieuwe" geur en eventuele vochtigheid uit de verwarmingselementen verdampt. Dat is nodig opdat de elektronische schakelkringen probreemloos kunnen functioneren.

2.2 Gebruik van de vitaal-kookzone

Deze vitaal-kookzone heeft een directe warmteoverdracht. Er wordt direct op de keramiek gekookt, waardoor er praktisch geen vet dient te worden toegevoegd. Door de voorzichtige en vetarme bereidingsmethode blijven essentiële vitamines en mineralen bewaard, zowel bij het koken, braden, stofen, grillen, smoren of pocheren.

Natuurlijk kunt u ook passend kookservies in de vitaal-kookzone gebruiken.
De bevestiging van de steel moet zich minstens 4 cm boven de bodem van de pot of pan bevinden.

Gerechten met een hoog suikergehalte mogen echter niet direct in de vitaal-kookzone worden bereid. Suiker smelt op hoge temperaturen in het glasoppervlak en kan het permanent beschadigen.

Suiker die per ongeluk op de kookzone is terechtgekomen onmiddellijk met een reinigingsschraper uit het hete gedeelte schuiven en verwijderen.

2.3 Belangrijke opmerkingen

Let op: De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden bij het werken heet. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.

Zorg ervoor dat er geen harde voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen. Onder bepaalde voorwaarden kan het materiaal gevoelig op mechanische belastingen reageren. Puntvormige slagbelasting kan de kookplaat doen breken. Indien er door een ondeskundige of slordige behandeling barsten, breuken of scheuren in de keramische plaat te zien zijn, moet de kookplaat dadelijk afgezet en van het stroomnet gescheiden worden. Hiertoe moet ook de veiligheidsschakelaar voor het fornuis in de zekeringenkast worden uitgeschakeld. Waarschuw in dergelijke gevallen tevens de klantenservice.

De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen! Op de hete kookzones mogen geen spijzen in aluminiumfolie of plastic schaaltjes e.d. worden klaargemaakt.

De kookzones alleen maar in gebruik nemen, als er een pan op staat. Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen onmiddellijk onder de kookplaat leggen.

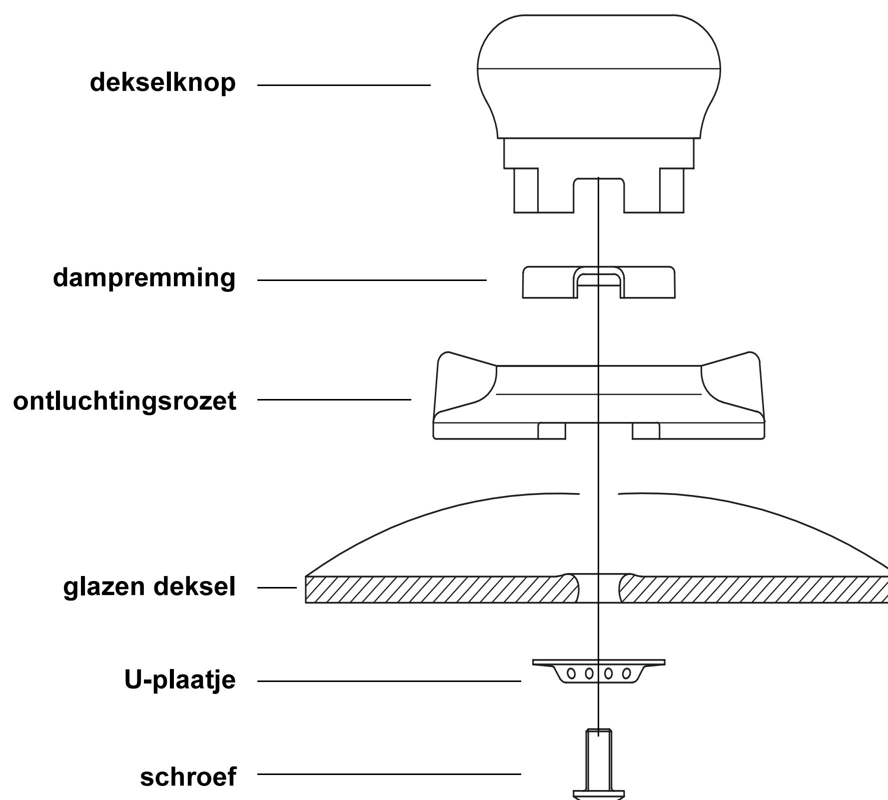
Blijf in de buurt als u gerechten met vet of olie bereidt. Oververhitte olie kan spontaan ontbranden. Giet nooit water in brandend vet of olie. Gevaar van verbranding! Dek de pan af zodat het vuur verstikt en schakel de kookzone uit. Laat de pan op de kookzone afkoelen.

Bovendien mogen geen snoeren van elektrische toestellen, die bijv. in contactdozen in de buurt van de kookplaat zijn ingestoken, met de hete kookzones in aanraking komen.

De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!

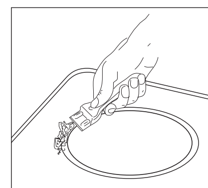
2.4 Montage-instructie voor de ontluchtingsknop

Let op: alleen maar losvast aanhalen!





3. Reiniging en onderhoud



Vóór het reinigen de kookplaat uitschakelen en laten afkoelen.

De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!

De keramische kookplaat

Belangrijk! Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals grove schuurmiddelen, krassende pannenreinigers, roest- en vlekkenverwijderaar enz.

Reiniging na gebruik

1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat een keer in de week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeramiek.
Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant.
De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermende film, die water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op de film en kunnen daarna veel gemakkelijker worden verwijderd. Vervolgens met een schone doek droogwrijven. Er mogen geen resten van reinigingsmiddelen op het oppervlak achterblijven, omdat ze bij het opwarmen agressief reageren en het oppervlak veranderen.

Speciale verontreinigingen

Sterke verontreinigingen en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij tewerk zoals onder punt 2 beschreven.

Overgekookte spijzen eerst met een natte doek inweken en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijdert u meteen – in nog hete toestand – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Zandkorrels, die eventueel bij het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

Kleurveranderingen van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeramiek. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

Glanzende plekken ontstaan door slijtage van de panbodem, in het bijzonder bij het gebruik van kookservies met een aluminiumbodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen alleen maar moeizaam met gebruikelijke reinigingsmiddelen worden verwijderd. Eventueel de reiniging meermaals herhalen. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurd en er ontstaan donkere vlekken.



Let op!

In de vitaal-kookzone geen reinigings- en onderhoudsproducten gebruiken die een beschermende film op de glasplaat achterlaten. De restanten kunnen door het eten opgenomen worden.

4. Montage

4.1 Elektrische aansluiting (aansluitwaarden)

(Aansluitwaarden en model: zie titelblad van de gebruiksaanwijzing)

De elektrische aansluiting moet door een erkend installateur worden uitgevoerd, die erop moet letten, dat het apparaat volgens de wettelijk erkende voorschriften (Duitsland VDE, Oostenrijk ÖVE, Zwitserland SEV, Nederland o.a. NEN, Belgie NBN enz.) is ingebouwd. Hij moet er vooral op letten, dat deze voorschriften en die van de plaatselijke electriciteitsmaatschappijen nauwgezet worden nageleefd.

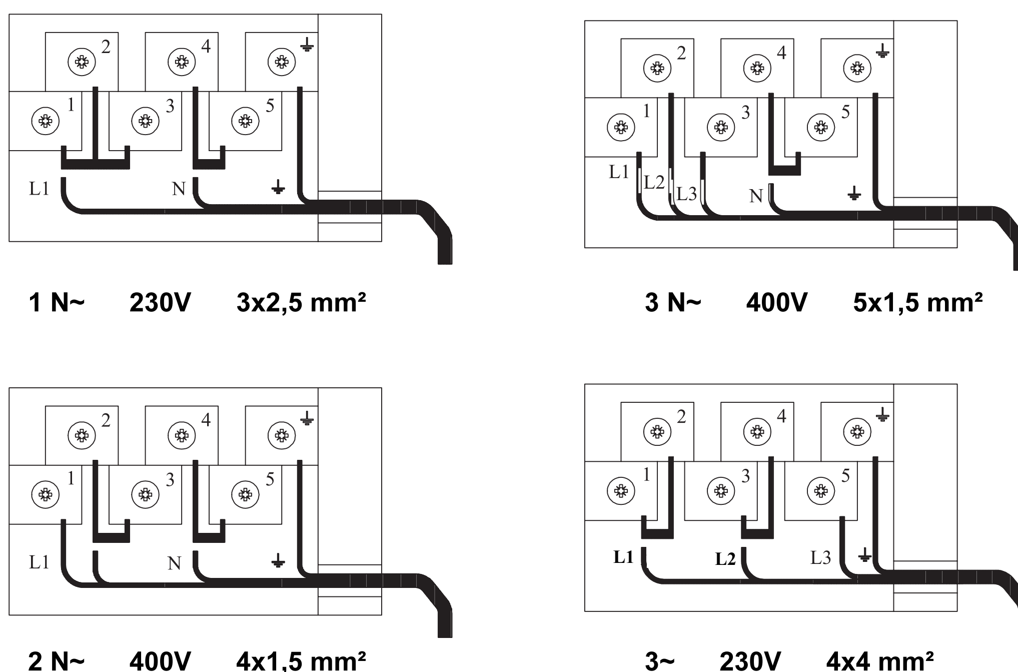
Bij het installeren moet voor het elektrische apparaat een alpolig werkzame scheidingsinrichting met tenminste 3mm contactopening voorgeschakeld worden. U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.

Om de aansluiting uit te voeren moet het deksel van het schakelelement aan de onderkant van het apparaat losgemaakt worden om zo de aansluitklem te bereiken. Na de aansluiting moet het deksel weer vastgemaakt en de aansluitleiding met de snoerklem beveiligd worden.

De aansluitleiding moet minstens van het type H05 VVF zijn.
Er moet op gelet worden dat de niet benodigde lengte van de aansluitleiding niet in de buurt van de ingebouwde kookplaat wordt weggestopt.

Voor de plaatsen waar u de kabel moeten doorvoeren, zie afb. 4.

Aansluitingsmogelijkheden



4.2 Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden

Bij reparaties moet het apparaat stroomloos worden gemaakt, d.w.z. de externe scheidingsinstallatie moet eerst worden geopend. Indien u zich tot de klantenservice wendt, geef dan altijd het type en het fabricagenummer aan. U vindt de noodzakelijke gegevens op het typeplaatje of op de voorkant van de bedieningshandleiding. Na elke uitbouw van de keramische inbouwkookplaat moet de pakking gecontroleerd en eventueel vernieuwd worden.

4.3 Uitzagen van het aanrechtblad

Alle uitsnijdingen in meubelen of in het aanrechtblad voor het inzetten van de apparaten uitvoeren en spaanders verwijderen.

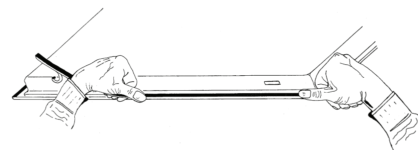
De maten voor de uitsparingen in het aanrechtblad vindt u op de maattekening (afb. 1+2).

De snijvlakken dienen met een waterwerende beschermlaag te worden verzegeld.

Het aanrechtblad en dus ook de kookplaat moeten absoluut horizontaal worden ingebouwd. Als de kookplaat verwrongen of scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar.

4.4 Inbouw

Controleer voor de inbouw of de dichting rondom de kookplaat zonder onderbreking ingelegd is.



Bij inbouw van de keramische kookplaat in een aanrechtblad met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels) moet de pakking van de kookplaat worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en aanrechtblad met plastische afdichtmaterialen, zoals warmtebestendig siliconenrubber worden afgedicht.

Opgelet! **Indien de kookplaat boven meubelgedeelten (zijwanden, laden e.d.) ligt, moet een tussenbodem worden ingebouwd, zodat de onderkant van de kookplaat niet toevallig kan worden aangeraakt. De tussenbodem mag alleen met gereedschap verwijderbaar zijn en moet op een minimumafstand van 20 mm t.o.v. de onderkant van de kookplaat aangebracht zijn, zodat de aansluitkabel de onderkant van de kookplaat niet raakt (afb. 4).**
Als de kookplaat boven een inbouwoven wordt geplaatst, moet deze met een koelventilator uitgerust zijn. Een tussenbodem is in dat geval niet nodig.

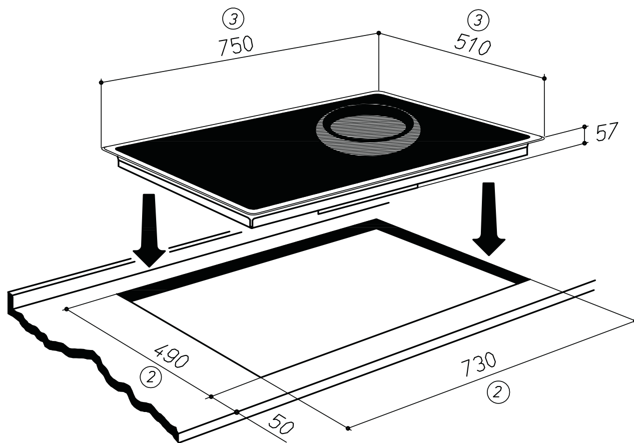
Ter hoogte van de uitsparing in het aanrechtblad mogen zich onder het aanrechtblad geen dwarslijsten bevinden.

De kookplaat zorgvuldig in de uitsparing leggen en met de passende bevestigingselementen vast met het aanrechtblad verbinden.

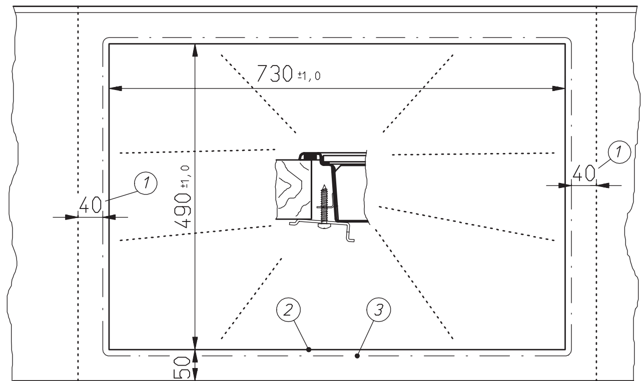
Let erop dat het aanrechtblad en de kookplaat waterpas liggen. U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het aanrechtblad of tussen het aanrechtblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen. Dichtingsprofielen, dichtingsbanden, dichtingsmiddelen gebruiken.

Type: .GKST 75 Z2 VITAL

Afb. 1

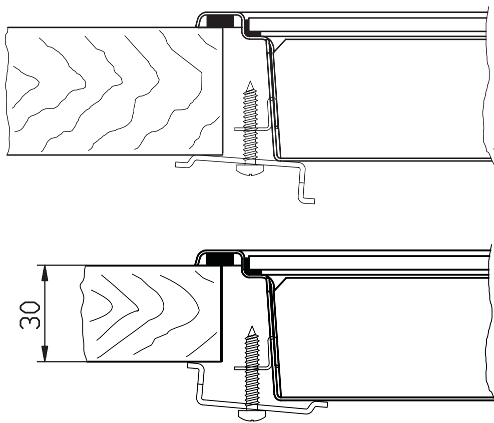


Afb. 2

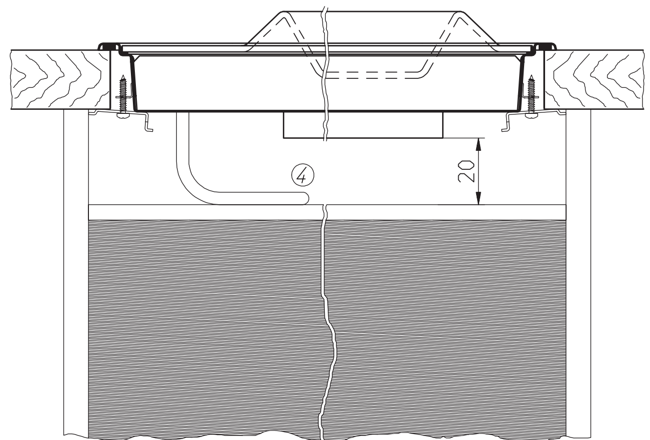


① Minimumafstand tot naburige wanden
② Uitfreesmaat
③ Buitenafmeting kookplaat
④ Kabeldoorvoer door de achterwand

Afb. 3



Afb. 4





Vous avez acheté une table de cuisson vitrocéramique avec panneau de commande Touch Control.

Pour vous permettre de profiter longtemps de votre table de cuisson, nous vous conseillons d'observer strictement les chapitres 2 et 3 du présent mode d'emploi.

Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs types de plaques de cuisson. Vous verrez quel est le type de table de cuisson que vous avez acheté en consultant l'étiquette se trouvant sur le devant du présent mode d'emploi.

Index

Consignes de sécurité



Attention !

Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec les tables de cuisson encastrées peuvent utiliser ces dernières uniquement sous surveillance.

Par principe, tenir hors de portée des enfants en bas âge et s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.

Conseils concernent la protection de l’environnement

Elimination de l'emballage

Eliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport.

Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

Elimination des appareils hors service

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l’environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d’un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

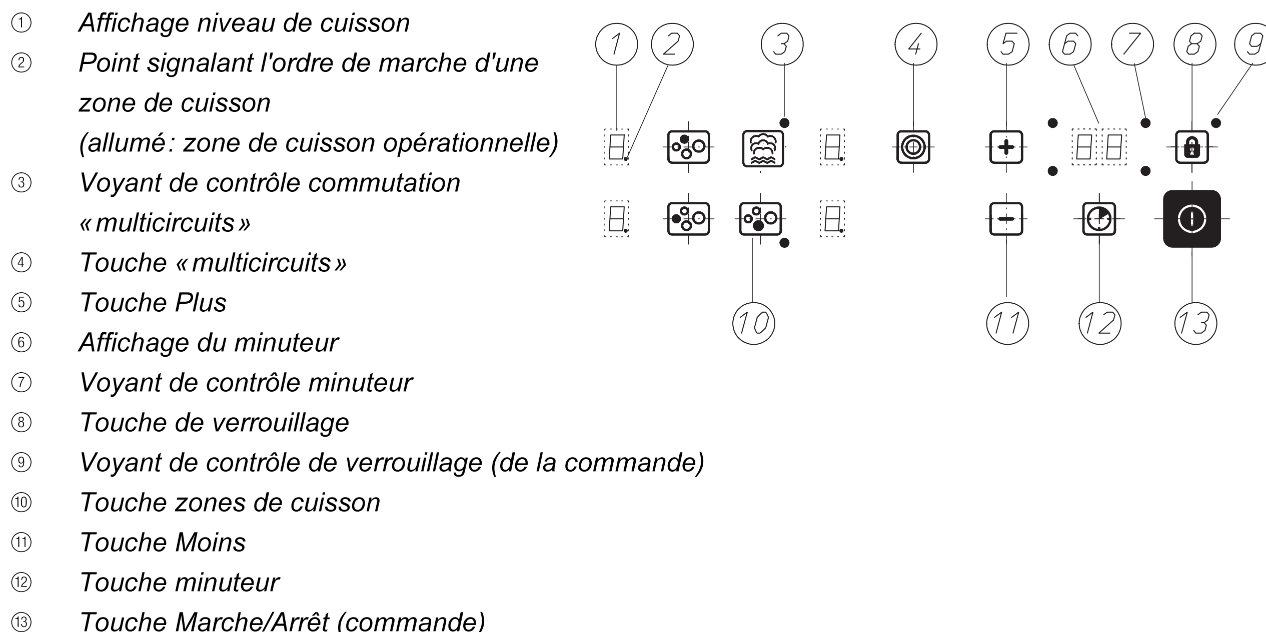
1. Maniement

1.1 Votre nouveau plan de cuisson à commande Touch-Control

Ce mode d'emploi est valable pour les types de plaques de cuisson .GKST 75.. .

1.2 Panneau de commande Touch Control

Après établissement de la tension d'alimentation (raccordement réseau), la commande effectue un test automatique qui se termine par un bref signal sonore.



① *Affichage niveau de cuisson*
② *Point signalant l'ordre de marche d'une zone de cuisson (allumé : zone de cuisson opérationnelle)*
③ *Voyant de contrôle commutation « multicircuits »*
④ *Touche « multicircuits »*
⑤ *Touche Plus*
⑥ *Affichage du minuteur*
⑦ *Voyant de contrôle minuteur*
⑧ *Touche de verrouillage*
⑨ *Voyant de contrôle de verrouillage (de la commande)*
⑩ *Touche zones de cuisson*
⑪ *Touche Moins*
⑫ *Touche minuteur*
⑬ *Touche Marche/Arrêt (commande)*

1.3 Maniement du Touch Control

Chaque manipulation de touche est systématiquement confirmée par un signal sonore.

Actionnez la touche Marche/Arrêt ⑬ pour activer la commande. Pour mettre en marche, maintenez le doigt sur la touche jusqu'à ce qu'un «0» s'affiche au niveau de tous les indicateurs d'intensité et que le point signalant l'ordre de marche ② clignote. Toute manipulation ultérieure doit être effectuée dans les 10 secondes, sans quoi la commande s'arrête automatiquement.

Pour mettre en marche une zone de cuisson, appuyez sur la touche correspondante à la zone concernée ⑩. Le point ② signalant l'ordre de marche de la zone s'allume.

Les touches Moins et Plus ⑪/⑤ permettent de sélectionner une intensité entre 1 et 9. Une fois activée, chaque zone de cuisson peut être coupée à tout moment. La zone de cuisson souhaitée doit, pour ce faire, être activée et le point ② signalant l'ordre de marche de la zone être allumé.

La touche Moins ⑪ permet de ramener l'intensité de cuisson à « 0 » tandis qu'une pression simultanée des touches Plus et Moins ⑪+⑤ permet de couper la commande.

En principe, l'ensemble de la commande peut être coupé à n'importe quel moment via la touche Marche/Arrêt ⑬. Pour désactiver l'ensemble de la plaque, posez le doigt brièvement sur la touche Marche/Arrêt ⑬ jusqu'à ce que les voyants de contrôle s'éteignent.

L'enclenchement de la touche de verrouillage ⑧ permet de bloquer l'ensemble des touches, y compris la touche Marche/Arrêt ⑬, contre toute manipulation indésirable. L'enclenchement du verrouillage est indiqué par le voyant lumineux ⑨. Actionnez de nouveau la touche de verrouillage ⑧ pour désactiver celui-ci.

Témoin de chaleur résiduelle

L'affichage de la chaleur résiduelle se fait via un «H» lumineux au niveau de l'indicateur d'intensité de cuisson concerné ①.

Cuisson «choc»

Activez la zone de cuisson à l'aide de la touche ⑩. Avec la touche Moins ⑪, sélectionnez une intensité comprise entre 9 et 0. Activez ensuite la cuisson «choc» avec la touche Plus ⑤. L'affichage de niveau de cuisson ① alterne entre l'indication «A» (cuisson rapide) et le niveau de cuisson sélectionné. On peut alors choisir, entre 1 et 8, l'intensité à laquelle doit se poursuivre la cuisson. Si, toutefois, on maintient l'intensité 9 sans effectuer de choix entre 1 et 8, la cuisson «choc» est désactivée au bout de 10 secondes. La durée du mode cuisson «choc» est fonction de l'intensité sélectionnée pour la poursuite de la cuisson; elle est indiquée dans le tableau des temps fourni avec l'appareil.

Lorsqu'après avoir sélectionné l'intensité de poursuite de cuisson, on appuie sur la touche «+» ⑤, la durée du mode de cuisson «choc» est augmentée en fonction des valeurs du tableau des temps. Lorsqu'après avoir sélectionné l'intensité de poursuite de cuisson, on appuie sur la touche Moins ⑪, la durée de cuisson «choc» se trouve réduite.

Tableau des durées

CC = Cuisson «choc», durée en minutes, secondes

Intensité	CC (min.:sec.)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Commutation du deuxième / troisième circuit

Il n'est possible de commuter le deuxième / troisième circuit d'une zone donnée qu'après avoir activé et mis en route celle-ci.

Sélectionnez l'intensité souhaitée entre 1 et 9. Mettez en marche le deuxième circuit de cuisson en activant la touche «multicircuits» ④. Le voyant de contrôle ③ s'allume. S'il s'agit d'une zone à triple circuit, mettez en marche le troisième circuit de cuisson en activant la touche «multicircuits» ④. Le deuxième voyant de contrôle ③ s'allume. Pour couper le deuxième / troisième circuit, la zone de cuisson correspondante doit être activée. En pressant de nouveau la touche «multicircuits» ④, vous déconnectez les circuits externes. Les voyants de contrôle ③ s'éteignent.

Minuterie

La minuterie permet d'arrêter automatiquement une zone de cuisson après un délai sélectionné entre 01 et 99 minutes. La zone de cuisson concernée doit être activée et le point signalant qu'elle est opérationnelle ⑬ s'allume. Les touches Moins et Plus ⑪/⑤ permettent de sélectionner une intensité entre 1 et 9. Actionnez alors la touche de la minuterie ⑫. L'affichage de la minuterie ⑥ indique «00». A l'aide de la touche Moins ou Plus ⑪/⑤, sélectionnez la durée de cuisson souhaitée entre 01 et 99 minutes. Le voyant de contrôle ⑦ de la zone de cuisson programmée s'allume.

Le temps de cuisson programmé peut être modifié à tout instant. Activez la zone de cuisson désirée, pressez la touche de minuterie ⑫ puis modifiez le temps de cuisson à l'aide des touches Moins ou Plus ⑪/⑤.

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, la zone de cuisson s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit pendant deux minutes. On peut faire cesser ce signal en appuyant sur une des touches au choix.

Si vous désirez interrompre la minuterie avant terme, activez la touche pilotant la zone de cuisson ⑩ concernée et pressez la touche de minuterie ⑫. On peut maintenant, à l'aide de la touche Moins ⑪, ou en appuyant simultanément les touches Moins et Plus ⑪+⑤ régler le minuteur sur «00».

On peut également utiliser la minuterie à d'autres fins, sans activer de zone de cuisson. Il faut, pour cela, n'activer aucune zone de cuisson lors du réglage de la minuterie ⑫. (Le point signalant l'ordre de marche de la zone de cuisson ② ne s'allume pas.)

Dispositif de coupure automatique

La durée de service en continu de chacune des zones de cuisson est limitée par un dispositif de coupure automatique qui, au bout d'un certain laps de temps, désactive la zone de cuisson en fonction de l'intensité sélectionnée. Les temps d'intervention de ce dispositif de sécurité sont fournis par le tableau ci-contre. Lorsque le dispositif de coupure automatique a déconnecté la commande «Touchcontrol», un «0» apparaît au niveau de l'indicateur d'intensité ①, ou un «H» en cas de chaleur résiduelle. Actionnez la touche Marche/Arrêt ⑬, pour rendre la commande de nouveau opérationnelle.

Si l'on presse plus d'une touche à la fois, hormis les touches Plus et Moins, l'opération est rejetée comme invalide par la commande. Si une ou plusieurs touches sont «pressées» pendant un temps important, en raison d'un débordement ou à cause d'un récipient, la commande conclut à un incident et s'arrête automatiquement. Si la pression des touches se prolonge, un signal sonore continu est déclenché.

Tableau des durées

RDS = Restriction de durée de service,
Données en heures

Intensité	RDS (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Ce à quoi vous devez faire attention

2.1 Quelques conseils concernant les récipients

N'utilisez que des casseroles ou des poêles à fond résistant, plat et aussi épais que possible. Ceci vaut en particulier pour les cuissons à températures élevées, telles que les fritures. Les fonds bosselés rallongent le temps de cuisson et augmentent la consommation d'énergie. Afin d'obtenir la meilleure transmission d'énergie possible, il est conseillé d'utiliser un récipient de la même taille que la zone de cuisson. Recouvrez les récipients avec un couvercle. On perd beaucoup d'énergie en n'en utilisant pas ou si le couvercle est mal posé sur le récipient.

Pour travailler à même les zones de cuisson, vous pouvez utiliser des ustensiles en verre ou en porcelaine réfractaire lorsque leur fond est parfaitement plat. Veuillez ce faisant respecter les instructions d'utilisation des fabricants.

Nettoyez immédiatement tout débordement éventuel d'aliments.

Il est conseillé de nettoyer la plaque de cuisson avant la première utilisation. Allumez ensuite les zones de cuisson les unes après les autres, sans récipients et à pleine puissance durant trois minutes, afin de supprimer l'odeur de neuf et pour faire s'évaporer l'éventuelle humidité résiduelle sur les éléments chauffants. Cette mesure est indispensable au bon fonctionnement des circuits de commutation électroniques.

2.2 Utilisation de la zone de cuisson Vitale

La zone de cuisson Vitale fonctionne par transmission directe de la chaleur. Vous cuisez directement sur la vitrocéramique, donc pratiquement sans ajout de corps gras. Ce mode de cuisson très sain et pauvre en graisse, conserve les vitamines et les sels minéraux vitaux, qu'il s'agisse de plats à cuire, à rôtir, à cuire à l'étuvée, à griller ou à pocher. Vous pouvez également utiliser des récipients de cuisson dans la zone de cuisson Vitale.

Le bas de la poignée doit se trouver à une distance d'au moins 4 cm par rapport au fond de la poêle ou de la casserole.

Ne pas faire cuire des aliments riches en sucre directement dans la zone de cuisson Vitale. Le sucre pénètre à des températures très élevées dans la surface vitrocéramique et risque de l'endommager à la longue.

Pousser immédiatement à l'aide d'un racloir du sucre tombé sur le plan de cuisson par inadvertance de la zone chaude vers une zone froide, puis l'enlever rapidement.

2.3 Renseignements importants

Attention: les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlants pendant le fonctionnement. Il convient donc d'en tenir les enfants éloignés.

Evitez de faire tomber des objets durs sur la surface de cuisson. Dans certaines conditions, le matériau est sensible aux charges mécaniques. Une sollicitation par impact ponctuel peut engendrer le bris de la surface de cuisson. Si par suite d'un traitement inattentif la plaque en céramique présente des cassures, des fissures ou des crevasses, elle doit être immédiatement mise hors service et débranchée du secteur. Pour cela, coupez le disjoncteur protégeant le raccordement de la cuisinière sur le tableau des fusibles. Prévenez le service après-vente.

La plaque de cuisson en vitrocéramique ne doit pas être utilisée pour y déposer des objets! La cuisson d'aliments dans des feuilles d'aluminium ou des récipients en matière plastique sur les plaques de cuisson brûlantes n'est pas autorisée.

Ne mettez jamais en marche les plaques de cuisson en l'absence de récipient. Ne déposez jamais d'objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables directement sous la table de cuisson.

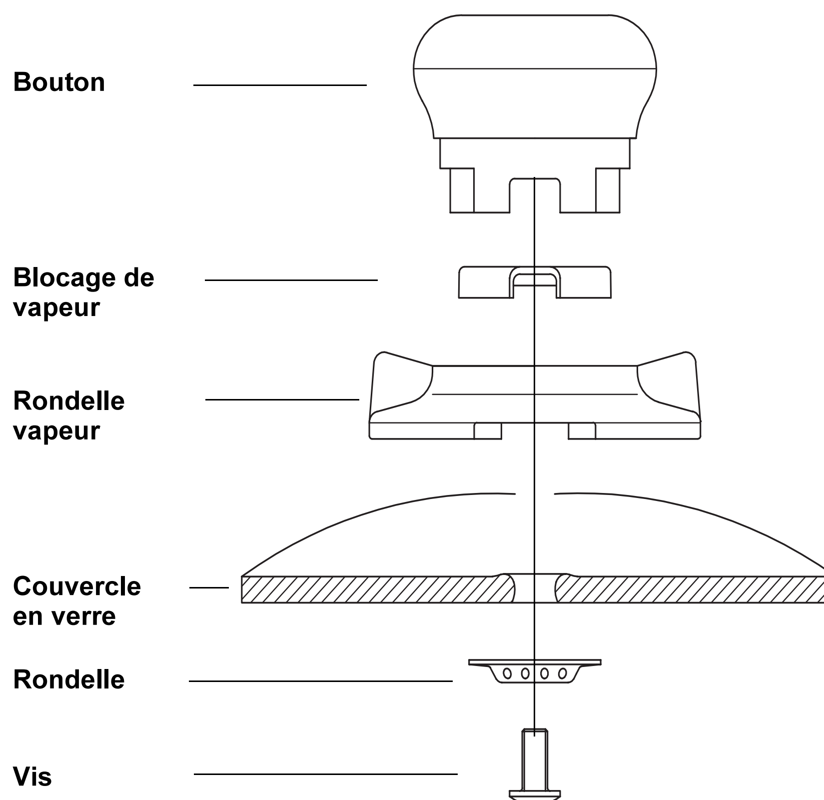
Restez toujours à proximité de la table de cuisson si vous cuisinez avec de la graisse ou de l’huile. L’huile surchauffée peut s’enflammer. Ne versez jamais de l’eau sur de la graisse ou de l’huile brûlante. Risque de brûlures! Couvrez le plat pour étouffer les flammes et éteignez la plaque de cuisson. Laissez refroidir le plat sur la plaque de cuisson.

En outre, les câbles des appareils électriques qui sont branchés tout près de la plaque de cuisson ne doivent pas approcher les zones de cuissons brûlantes.

La plaque de cuisson en vitrocéramique ne devra en aucun cas être nettoyée avec un appareil à vapeur ou similaire!

2.4 Instruction d’assemblage pour bouton vapeur

Attention! Ne bloquer qu’à la main!



3. Nettoyage et entretien



Avant le nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.

La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire!

Table de cuisson vitrocéramique

Important! N'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou abrasifs, comme par ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

Nettoyage après l'utilisation

1. Nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyez la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit à vaisselle.

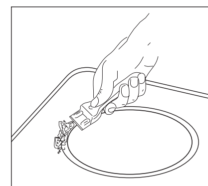
Entretien hebdomadaire

2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.
Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant.
Les produits néttoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les saletés s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant; afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

Salissures résistantes

Des salissures importantes et taches (taches de calcaire, taches brillantes «nacrées») peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.

Des restes alimentaires débordés doivent d'abord être détrempés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Ensuite, nettoyez la surface en respectant les indications données au paragraphe 2.



Enlever immédiatement du **sucre caramélisé et du plastique fondu** – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial verre. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Les **grains de sable** tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un **changement de couleur** de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Des **zones brillantes** se produisent par le frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyants du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.



Attention !

Ne pas nettoyer la zone de cuisson Vitale avec des produits d'entretien et de nettoyage, laissant un film protecteur sur la surface vitrocéramique. Ces résidus risqueraient de se transmettre aux aliments lors de la prochaine cuisson.

4. Montage

4.1 Raccordement électrique

(Charge de connexion et description du modèle : voir recto du mode d'emploi)

Le branchement électrique doit être réalisé par un spécialiste agréé qui doit être au fait des prescriptions légales à respecter (Allemagne VDE, Autriche ÖVE, Suisse SEV etc.). On veillera notamment à ce que ces prescriptions ainsi que celles du service public de distribution soient intégralement respectées.

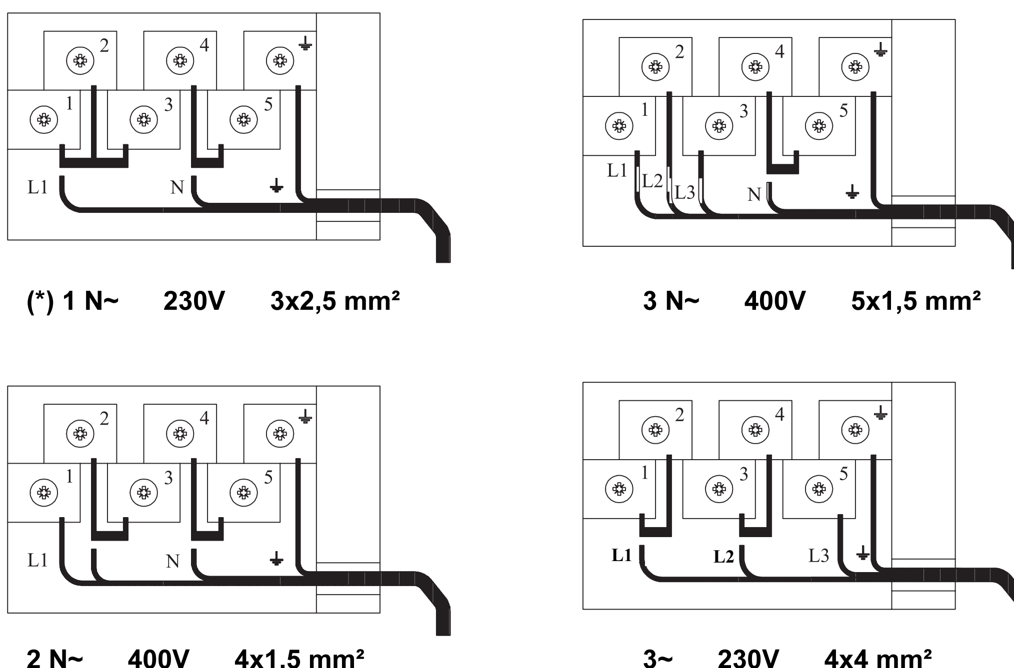
Il faudra placer en amont de l'appareil électrique, du côte de l'installation, un dispositif de séparation actif sur tous les pôles avec au moins 3 mm d'intervalle de coupure. Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.

Pour le branchement, le couvercle partiel de l'interrupteur situé au bas de l'appareil doit être ouvert pour pouvoir accéder à la borne de connexion. Après le branchement, le couvercle doit être remis en place et le cordon de raccordement bloqué avec la bride de décharge de traction.

Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type HO5 VVF.
Il faudra veiller à ce que la longueur non utilisée du cordon de raccordement ne soit pas placée dans la zone d'encastrement de la plaque de cuisson.

Pour la traversée de câble, veuillez consulter l'ill. 4.

Possibilités de branchement



(*) 1 N~ 230V 3x2,5 mm²

3 N~ 400V 5x1,5 mm²

2 N~ 400V 4x1,5 mm²

3~ 230V 4x4 mm²

(*) Cette variante de branchement n'est pas agréée en Suisse par le SEV.

4.2 Maintenance et réparations

Lors des réparations, il faudra couper le courant de l'appareil, c.-à-d. que le dispositif de séparation côté installation devra être préalablement ouvert. Si vous faites appel au service après-vente, indiquez toujours le type et le numéro de fabrication. Vous trouverez les renseignements nécessaires sur l'étiquette ou au recto du mode d'emploi. Après chaque démontage de la plaque de cuisson en vitrocéramique, il faudra contrôler le joint et éventuellement le remplacer.

4.3 Découpe du plan de travail

Exécutez tous les opérations de découpe des meubles et plans de travail avant d'encastrer les appareils, et retirez les copeaux.

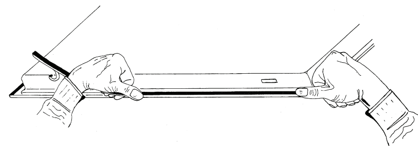
Vous trouverez les cotes de découpe du plan de travail sur les plans (ill. 1+2).

Les surfaces de découpe doivent être recouvertes et scellées au moyen d'une couche protectrice hydrophobe.

Le plan de travail et la plaque de cuisson doivent être placés parfaitement à l'horizontale. Une déformation de la plaque de cuisson due à une pose inclinée augmente le risque d'accident.

4.4 Montage

Avant le montage, contrôlez la stricte étanchéité du joint de la plaque de cuisson.



Lors du montage d'une plaque de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur le plan de cuisson devra être enlevé et on étanchera la surface de cuisson contre le plan de travail à l'aide de matériau étanche en plastique, tel du caoutchouc-silicone thermo-résistant.

Attention! **Lorsque la table de cuisson est installée sur un meuble (contre une paroi latérale, au dessus de tiroirs, etc.), prévoyez impérativement une isolation et un espace suffisants pour prévenir tout contact accidentel entre le meuble et la table de cuisson. Le faux-fond ne doit pouvoir être retiré qu'à l'aide d'outils et doit être posé à une distance d'au moins 20 mm du dessous du plan de cuisson, de manière à ce que le câble de raccordement au réseau n'approche pas le dessous du plan de cuisson (ill. 4).**
Si le plan de cuisson doit être installé au dessus d'un four encastrable, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire de poser de faux-fond.

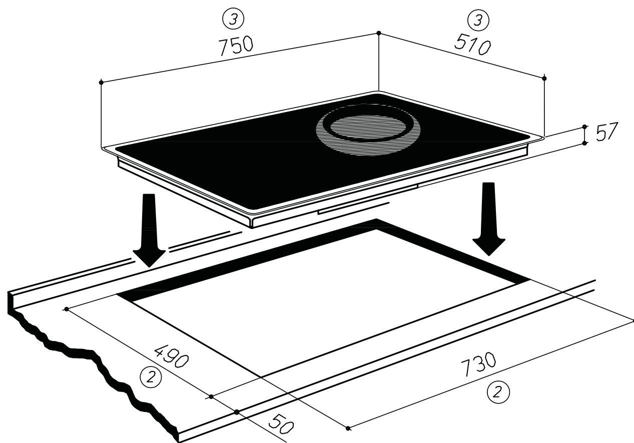
Il ne doit pas y avoir de traverses au niveau de la découpe sous le plan de travail.

Placez soigneusement le plan de cuisson dans la découpe et arrimez-le solidement au plan de travail à l'aide des éléments de fixation correspondants.

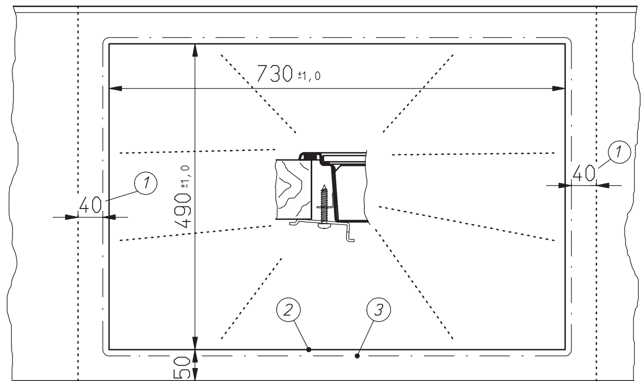
Veillez à ce que le plan de travail / le plan de cuisson soit parfaitement à plat. Il faut éviter que du liquide puisse passer entre le bord de la plaque de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas. Placez des joints d'étanchéité profilés, des bandes et des produits d'étanchéité.

Type : .GKST 75 Z2 VITAL

Ill. 1

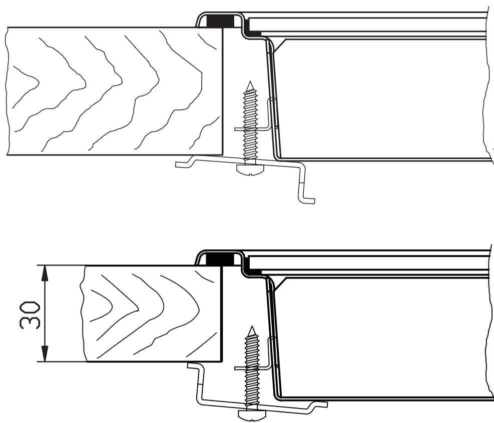


Ill. 2

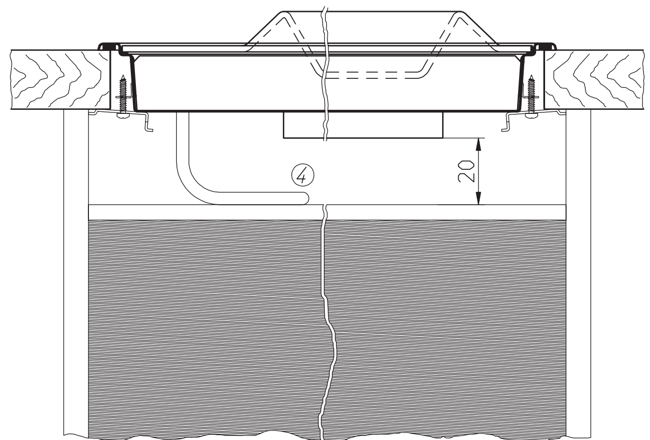


① Distances minimales par rapport aux meubles attenantes
② Dimension du fraisage
③ Dimension hors tout du plan de cuisson
④ Passage du câble à l'arrière

Ill. 3



Ill. 4





Avete acquistato un piano di cottura in vetroceramica con comandi Touch Control.

Per passare lunghi anni in amicizia con il vostro piano di cottura osservate attentamente in particolare i capitoli 2 e 3 del presente manuale.

Queste istruzioni per l'uso valgono per più modelli di piani di cottura. Dalla targhetta apposta sulla facciata anteriore del presente manuale è possibile risalire al modello da Voi acquistato.

Contenuto

Indicazioni di sicurezza



Attenzione!

Tutte le persone, non familiare con il piano di cottura dovrebbero utilizzarlo solo sotto sorveglianza.

Per principio mantenere lontano bambini piccoli e fare attenzione a che non giochino con l’apparecchio.

Indicazioni per la tutela ambientale

Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente.

La rimessa dell’imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti.

Smaltimento dell'apparecchio vecchio

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l’ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l’ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

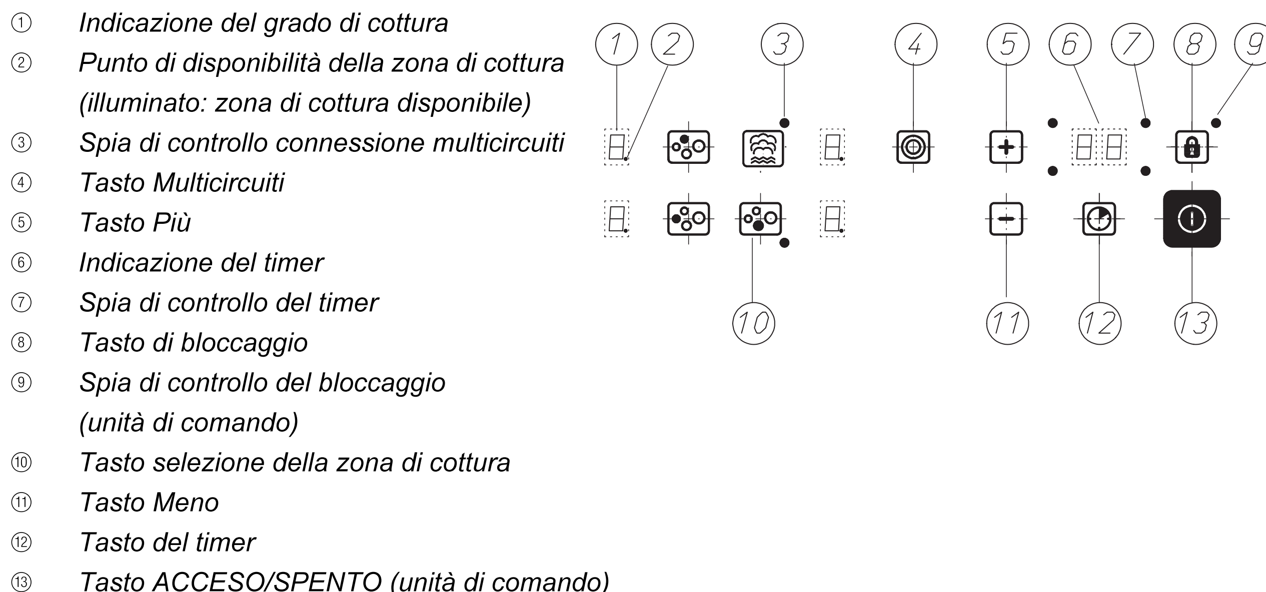
1. I comandi

1.1 Il vostro nuovo piano di cottura con comandi Touch Control

Questo manuale vale per i modelli .GKST 75.. .

1.2 Pannello dei comandi Touch Control

Dopo aver stabilito la tensione di alimentazione (collegamento alla rete), viene eseguito per primo un autotest dell'unità di comando, il quale viene confermato con un segnale acustico.



① *Indicazione del grado di cottura*
② *Punto di disponibilità della zona di cottura (illuminato: zona di cottura disponibile)*
③ *Spia di controllo connessione multicircuiti*
④ *Tasto Multicircuiti*
⑤ *Tasto Più*
⑥ *Indicazione del timer*
⑦ *Spia di controllo del timer*
⑧ *Tasto di bloccaggio*
⑨ *Spia di controllo del bloccaggio (unità di comando)*
⑩ *Tasto selezione della zona di cottura*
⑪ *Tasto Meno*
⑫ *Tasto del timer*
⑬ *Tasto ACCESO/SPENTO (unità di comando)*

1.3 I comandi Touch Control

Per principio, ogni azionamento di un tasto viene confermato da un segnale acustico.

Premendo il tasto ACCESO/SPENTO ⑬ viene inserita l'unità di comando. Per l'accensione toccare il tasto con un dito fino a che si vede uno «0» in tutte le indicazioni dei gradi di cottura e si illumina il punto di disponibilità ② della zona di cottura. Si devono impartire i comandi successivi entro i prossimi 10 secondi, se ciò non avviene l'unità di comando si spegne automaticamente.

Per inserire una zona di cottura, premere il rispettivo tasto ⑩ della zona di cottura desiderata. Il rispettivo punto di disponibilità della zona di cottura ② si illumina.

Selezionare un grado di cottura da 1 - 9 con il tasto Meno/Più ⑪/⑤. Ogni zona di cottura accesa può essere disinserita in qualsiasi momento. A questo proposito è necessario che la rispettiva zona di cottura sia stata attivata. Il punto di disponibilità ② si illumina.

Con il tasto Meno ⑪ si può diminuire il grado di cottura fino allo «0» oppure spegnere direttamente la zona di cottura premendo contemporaneamente i tasti Meno e Più ⑪+⑤.

L'intera unità di comando può essere disinserita in qualsiasi momento mediante il tasto ACCESO/SPENTO ⑬: Per spegnere completamente l'intero piano di cottura, premere brevemente il tasto ACCESO/SPENTO ⑬ fino a che le spie di controllo si spengono.

Premere il tasto di bloccaggio ⑧ per proteggere tutti gli altri tasti, ad eccezione del tasto ACCESO/SPENTO ⑬ contro un azionamento involontario. L'avvenuto bloccaggio viene confermato dall'accensione della spia luminosa ⑨. Premere nuovamente il tasto di bloccaggio ⑧ per annullare di nuovo lo stato di bloccaggio.

Indicazione del calore residuo

L'indicazione del calore residuo viene segnalata con una «H» luminosa nella rispettiva indicazione del grado di cottura ①.

Cottura forte preliminare

Attivare la zona di cottura mediante il rispettivo tasto ⑩. Premere il tasto Meno ⑪ e selezionare il grado di cottura 9. Dopodiché inserire la cottura forte preliminare con il tasto Più ⑤. Durante il periodo della cottura forte preliminare, sul display ① lampeggiano alternandosi una «A» (cottura forte preliminare) ed il grado di cottura selezionato. A questo punto si può selezionare il grado di cottura desiderato da 1 fino a 8. Se tuttavia viene lasciata la zona di cottura 9, senza aver selezionato un grado di cottura tra 1 e 8, allora la cottura iniziale viene disinserita automaticamente dopo 10 secondi. La durata della cottura forte preliminare dipende dal grado di cottura selezionato ed è elencata nella tabella accanto.

Se dopo aver selezionato un ulteriore grado di cottura viene premuto il tasto ⑤, la durata della cottura forte preliminare viene aumentata in corrispondenza alla tabella dei tempi. Se viene premuto il tasto Meno ⑪ dopo aver selezionato un nuovo grado di cottura, la cottura forte preliminare viene terminata in anticipo.

Tabella dei tempi di spegnimento

CFP = Cottura forte preliminare, durata in minuti, secondi

Grado di cottura	CFP (min:sec)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Inserimento del doppio / triplo circuito

L'inserimento del doppio / triplo circuito della rispettiva zone di cottura può essere eseguito solamente dopo aver attivato ed inserito la rispettiva zona di cottura.

Selezionare un grado di cottura tra 1 e 9. Inserire il secondo circuito riscaldante mediante il tasto Multicircuiti ④. Si illumina la spia di controllo ③. Se si tratta di una zona a tre circuiti, premere di nuovo il tasto Multicircuiti ④ per inserire il terzo circuito riscaldante. Si illumina la seconda spia di controllo ③. Per il disinserimento dei circuiti esterni è necessario che sia attivata la rispettiva zona di cottura. Per spegnere i circuiti riscaldanti esterni basta premere di nuovo il tasto Multicircuiti ④. Le spie di controllo ③ si spengono.

Timer

Mediante il timer viene inserita automaticamente una zona di cottura dopo aver preimpostato un periodo tra 01 e 99 minuti. La zona di cottura desiderata deve essere attivata, si illumina il punto di disponibilità ② . Selezionare un grado di cottura da 1 - 9 con il tasto Meno/Più ⑪/⑤. In seguito premere il tasto del timer. L'indicazione del timer ⑥ indica «00». Selezionare la durata di cottura per un massimo di 99 minuti con l'aiuto del tasto Meno o Più ⑪/⑤. Si illumina la spia di controllo ⑦ della rispettiva zona di cottura.

La durata di cottura può essere modificata in qualsiasi momento. Accendere la rispettiva zona di cottura, premere il tasto del timer e modificare quindi la durata di cottura mediante il tasto Meno o Più ⑪/⑤.

A scadenza del tempo impostato si sente un segnale acustico per circa 2 minuti e la zona di cottura si disattiva automaticamente. Premere un qualsiasi tasto per interrompere il segnale acustico.

Per spegnere il timer prima della scadenza del tempo impostato, premere il rispettivo tasto della zona di cottura ⑩ ed il tasto del timer ⑫. Premere il tasto Meno ⑪ o contemporaneamente i tasti Meno e Più ⑪+⑤ per regolare il timer a «00».

Senza aver acceso una zona di cottura, si può anche utilizzare il timer come orologio contaminuti. Durante la regolazione del timer non deve essere inserita alcuna zona di cottura; (il punto di disponibilità ② non si illumina).

Spegnimento di sicurezza

Il funzionamento continuo per ogni singola zona di cottura è limitato nel tempo da un dispositivo di sicurezza che, in base al grado di potenza selezionato, disinserisce la zona di cottura dopo un determinato periodo. I tempi di intervento di tale dispositivo sono evidenziati nella tabella qui accanto. Se il dispositivo di sicurezza disinserisce l'unità di comando Touchcontrol, l'indicatore del grado di potenza ① mostrerà uno «0» o, se la zona è ancora calda, una «H». Premendo il tasto ACCESO/SPENTO ⑬ viene nuovamente attivata l'unità di comando.

Nel caso venisse premuto più di un tasto contemporaneamente, ad eccezione del tasto Meno o Più, l'unità di comando non accetterà questa manovra come una funzione valida. Se uno o più tasti vengono premuti per più di 30 secondi, (ad es. a causa di un traboccamento o della presenza di una pentola), l'unità di comando riconosce un guasto e si disinserisce automaticamente. Se l'attivazione dei tasti persiste viene emesso un segnale acustico continuo.

Tabella dei tempi di spegnimento

LDF = Limite del funzionamento, indicazione in ore

Grado di cottura	LDF (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5



2. Consigli utili

2.1 Le pentole

Utilizzare solo pentole e padelle con un fondo robusto, piano e possibilmente spesso. Ciò vale in particolar modo per le cotture che sfruttano alte temperature, come le fritture. Fondi di pentole con superfici non omogenee aumentano considerevolmente i tempi di cottura ed il consumo di energia. La migliore trasmissione di calore si ottiene quando la pentola ha lo stesso diametro della zona di cottura. Coprire le pentole con un coperchio. Cucinare senza coperchio o con un coperchio malmesso comporta lo spreco di molta energia.

Si può utilizzare vasellame in vetro refrattario o porcellana solo se il loro fondo è perfettamente piano e liscio. Rispettare le istruzioni della rispettiva casa produttrice.

Eliminare immediatamente eventuali schizzi traboccati.

Prima di cucinare per la prima volta è necessario provvedere alla pulizia del piano di cottura. In seguito accendere una dopo l'altra le zone di cottura, senza pentola, per tre minuti al grado di cottura più alto. In questo modo si elimina «l'odore di nuovo» e si farà evaporare eventuale umidità che si fosse accumulata negli elementi di riscaldamento. Ciò è necessario per un corretto funzionamento dei circuiti elettronici.

2.2 Utilizzo della zona di cottura vitale

Questa zona di cottura vitale trasmette direttamente il calore. Si cuoce direttamente sulla vetroceramica, evitando in tal modo la necessità di usare grassi. In tal modo si può cucinare in modo sano e sgrassato e a mantenimento delle vitamine, sia nella cottura, o la cottura ai ferri, per stufare, per cuocere a fuoco lento, o per affogare.
Naturalmente potete usare anche recipienti idonei per cucinare sulla zona di cottura vitale. L'attacco della maniglia deve avere una distanza minima di 4 cm riguardando il fondo della padella o pentola.

Non preparate direttamente sulla vetroceramica cibi che contengono tanto zucchero, perché lo zucchero si sciolga con temperature alte ed entra nella vetroceramica, danneggiandola irriversibilmente.

Lo zucchero caramellato debba essere immediatamente rimosso dalla superficie calda con un raschietto.

2.3 Avvertenze importanti

Attenzione: Durante l'uso si riscaldano le superfici ed il piano di cottura stesso. Per questo motivo tenere lontano i bambini.

Evitare che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura. In determinate condizioni il materiale è sensibile alle sollecitazioni meccaniche. Cadute di oggetti appuntiti possono danneggiare la superficie di cottura. Qualora a causa di un inappropriato trattamento si notassero rotture, fessure o incrinature sulla superficie di cottura in vetroceramica, l'apparecchio deve essere messo subito fuori servizio e staccato dalla rete elettrica. Disinserire il fusibile dell'interruttore di sicurezza situato nella scatola dei fusibili. Interpellare il servizio clienti.

La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio! La preparazione di cibi avvolti in fogli d'alluminio o confezionati in materiali plastici non è ammessa.

Non riscaldare mai le zone di cottura prive di pentola. Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente in prossimità dei fornelli.

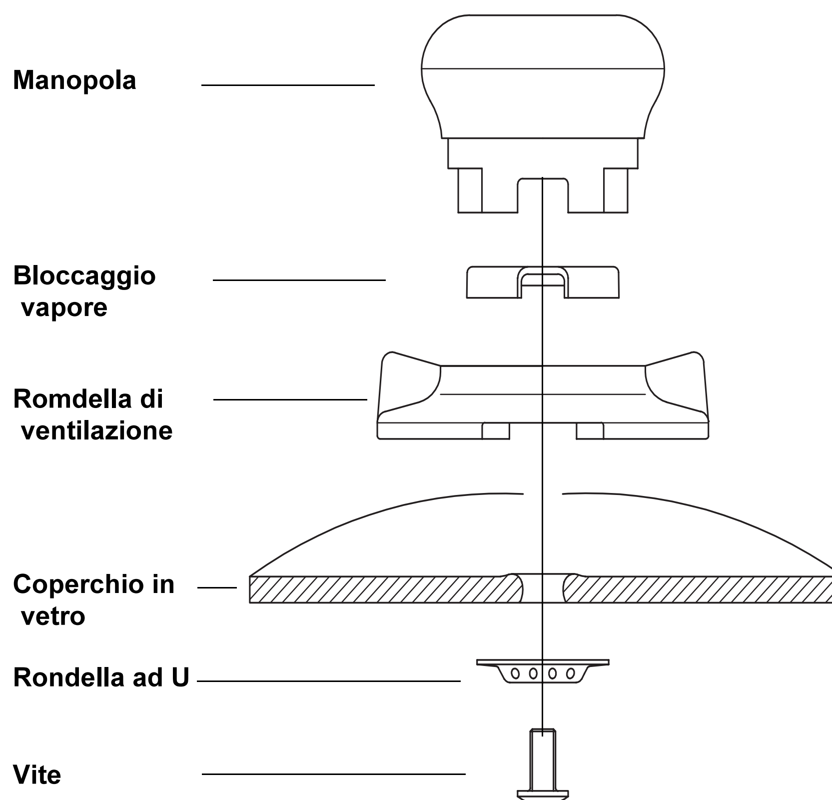
Durante la preparazione di vivande con grasso oppure olio, restare sempre nell'immediata vicinanza. L'olio surriscaldato può infiammarsi. Non versare mai acqua nel grasso oppure nell'olio ardente. Pericolo di scottature! Coprire la pentola o la padella così che il fuoco si estingua e spegnere il fornello. Lasciar raffreddare le stoviglie direttamente sul fornello.

Fate attenzione se utilizzate altri elettrodomestici, i cavi di collegamento non devono entrare in contatto con le zone di cottura ancora calde.

Il piano di cottura non deve essere pulito in nessun caso utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

2.4 Istruzioni di montaggio per la manopola vapore

Attenzione! Stringere solo a mano!



3. Pulizia e manutenzione



Lasciate raffreddare le superfici prima di procedere alla pulizia.

Il piano di cottura non deve essere pulito in nessun caso utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

Superficie in vetroceramica

Importante! Per la pulizia non utilizzare mai detergenti o strumenti abrasivi, come lana d'acciaio, lana d'acciaio saponificata, smacchiatori, spugne metalliche o di plastica o altri oggetti dotati di superficie graffiante.

Pulizia dopo l'uso

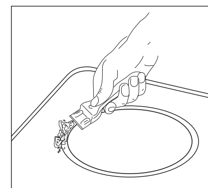
1. Pulite il piano di cottura sempre quando è sporco, nel migliore dei casi dopo ogni uso. Utilizzate un panno umido e un po' di detersivo per mani. In seguito asciugate con un panno pulito per togliere tutti i residui del detersivo dalla superficie in vetroceramica.

Manutenzione settimanale

2. Pulite e curate il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto normale per la pulizia di vetroceramica. Rispettate sempre le indicazioni del produttore.
Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva che agisce contro l'acqua e lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugate quindi le superfici con un panno pulito. Fate attenzione a che non rimangano resti di detergente sulla superficie di cottura perché hanno un'effetto aggressivo e cambiano la struttura della superficie.

Macchie speciali

Eliminate lo **sporco più difficile** e le macchie persistenti (ad es. di calcare) subito dopo il termine della cottura dalla zona di cottura raffreddata a temperatura media. Usate un detersivo normale reperibile in commercio e procedete come abbiamo descritto in punto 2.



Togliete i **cibi incrostati** dalle superfici di cottura in vetroceramica per primo con un panno bagnato ed in seguito eliminate i resti con uno speciale raschietto per vetro. Dopo ciò pulite seguendo le indicazioni del punto 2.

Togliete immediatamente **zucchero o materiale plastico** che sia caduto sulle superfici di cottura calde con un raschietto per vetro. In seguito pulite seguendo le indicazioni del punto 2.

I **grani di sabbia** eventualmente caduti sulla vetroceramica durante la pulizia dell'insalata o delle patate lasciano graffi sul fondo delle pentole! Pertanto assicuratevi che non ci siano presenti sulla superficie di cottura.

Cambiamenti cromatici non hanno nessuna influenza sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta infatti di modifiche del materiale ma di semplici residui carbonizzati non rimossi.

Parti lucidi risultano da materiale asportato per sfregamento soprattutto quando usate pentole in alluminio oppure prodotti di pulizia non idonei. Fate quindi fatica a toglierli con dei normali prodotti di pulizia. Eventualmente dovete ripetere più volte tale pulizia. Utilizzando detergenti aggressivi, o a causa di frizioni con il fondo delle pentole, con il tempo è possibile che le decorazioni vengano abrase e che compaiano macchie scure.



Attenzione!
Per la pulizia della zona di cottura vitale, non usare mai prodotti che generano una pellicola sulla superficie in vetroceramica. I residui immergono nei cibi.

4. Montaggio

4.1 Collegamento elettrico (specifiche)

(Specifiche e denominazione del modello: si veda la copertina delle istruzioni per l'uso)

Il collegamento elettrico deve essere eseguito da uno specialista autorizzato, che possa garantire un montaggio conforme alle vigenti regole e prescrizioni (per la Germania VDE, per l'Austria ÖVE, per la Svizzera SEV, ecc.) . Deve essere garantito che tali prescrizioni e quelle dell'impresa che fornisce l'energia elettrica nella zona siano osservate scrupolosamente.

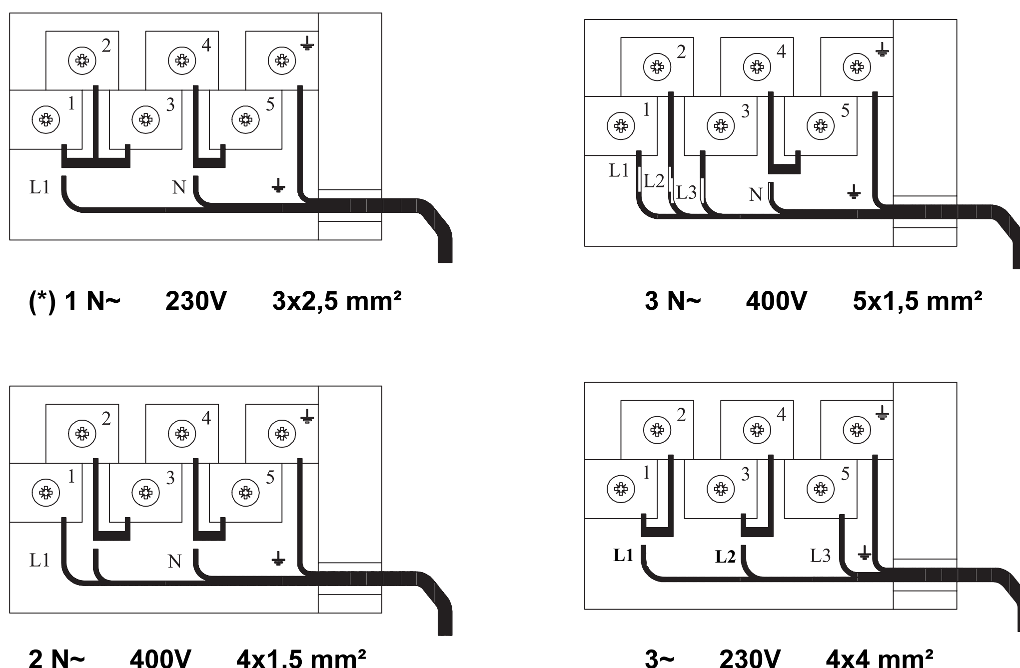
Sul dispositivo elettrico deve essere previsto un interruttore omnipolare con un'apertura minima dei contatti pari a 3 mm. Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.

Per il collegamento è necessario allentare il coperchio dei comandi nella parte inferiore del dispositivo sino ad arrivare alla morsettiera. Effettuato il collegamento, il coperchio deve essere nuovamente fissato, e il cavo deve essere bloccato con una fascetta resistente alla trazione.

La linea di collegamento deve corrispondere come minimo al tipo H 05 VVF.
È inoltre necessario assicurarsi che il cavo in eccedenza non resti nell'area di montaggio del piano di cottura.

Per il posizionamento del cavo fare riferimento alla figura 4.

Possibilità di collegamento



(*) 1 N~ 230V 3x2,5 mm²

3 N~ 400V 5x1,5 mm²

2 N~ 400V 4x1,5 mm²

3~ 230V 4x4 mm²

(*) In Svizzera, questo modo di collegamento non è amesso da parte del SEV.

4.2 Manutenzione e riparazioni

Durante eventuali riparazioni l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica, mantenendo aperto l'interruttore montato al momento dell'installazione. Rivolgendosi all'assistenza specificare sempre il modello e il numero di fabbricazione dell'apparecchio. Tali dati possono essere rilevati dall'apposita targhetta o dalla copertina delle istruzioni per l'uso. Dopo ogni montaggio del piano di cottura in vetroceramica è necessario controllare la tenuta della guarnizione, che se necessario deve essere sostituita.

4.3 Ritaglio del piano di lavoro

Eseguire tutte le operazioni di taglio sui mobili e i piani di lavoro prima dell'inserimento del piano di cottura, e rimuovere trucioli di segatura.

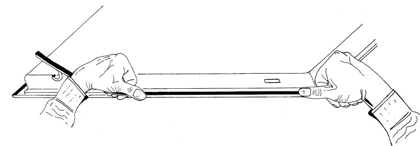
Le misure del ritaglio nel piano di lavoro possono essere ricavate dallo schema quotato (fig. 1+2).

Le superfici del ritaglio devono essere sigillate con una vernice protettiva e idrorepellente.

Il piano di lavoro e quindi il piano di cottura devono assolutamente essere montati in piano. Un errato montaggio del piano di cottura con conseguente imbarcamento del piano di appoggio aumenta il rischio di rotture.

4.4 Montaggio

Prima del montaggio controllare che la guarnizione presente sul perimetro di incasso del piano di cottura sia collocata a dovere.



Per il montaggio del piano di cottura in vetroceramica su un piano di lavoro con rivestimento ceramico o simile (piastrelle) è necessario rimuovere la guarnizione presente sul piano di cottura e garantire l'ermeticità del piano stesso nei confronti del piano di lavoro per mezzo di sigillanti plastici, come silicone-caucciù resistente al calore.

Attenzione! **Qualora il piano cottura sia collocato al di sopra di mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.) garantire, con un'opportuna protezione, che non vi sia alcun contatto casuale della parte inferiore del piano di cottura. La parete intermedia deve essere rimuovibile solamente con degli utensili e deve essere montata con una distanza minima di 20 mm dal fondo inferiore del piano di cottura. Inoltre si deve evitare ogni contatto tra il cavo di alimentazione e la parte inferiore del piano di cottura (fig. 4).**
Se si vuole montare il piano di cottura sopra un forno ad incasso, quest'ultimo deve essere dotato di un ventilatore di raffreddamento. In tal caso, non è necessario montare una parete intermedia.

La parte inferiore dell'area di intaglio del piano di lavoro deve essere sprovvista di eventuali listelli trasversali.

Collocare con attenzione il piano di cottura nell'incasso e fissarlo al piano di lavoro per mezzo degli elementi di fissaggio forniti.

Controllare con attenzione che il piano di lavoro, e quindi il piano di cottura, siano montati in piano. Deve essere evitato che eventuali liquidi possano colare tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, o tra quest'ultimo e la parete, verso elettrodomestici eventualmente montati al di sotto. Utilizzare guarnizioni, nastri di tenuta e sigillanti.

Tipo: .GKST 75 Z2 VITAL

Fig. 1

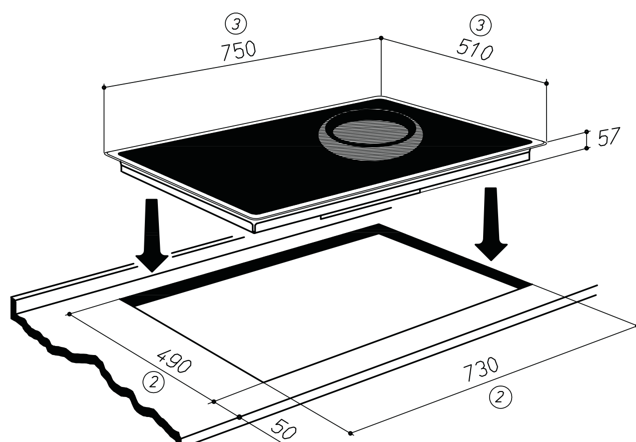
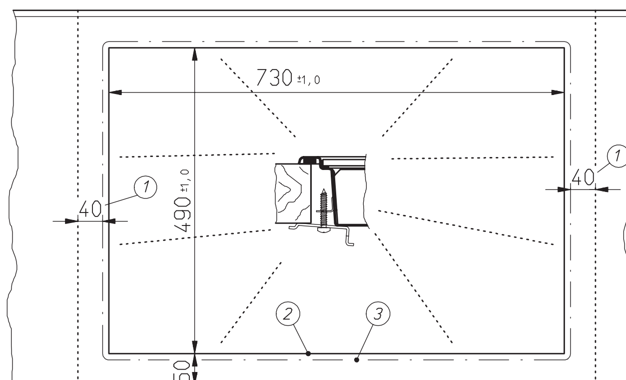


Fig. 2



① Distanza minima dalle pareti confinanti
② Misure d’incasso
③ Dimensioni esterne del piano di cottura
④ Passaggio cavo nella parete posteriore

Fig. 3

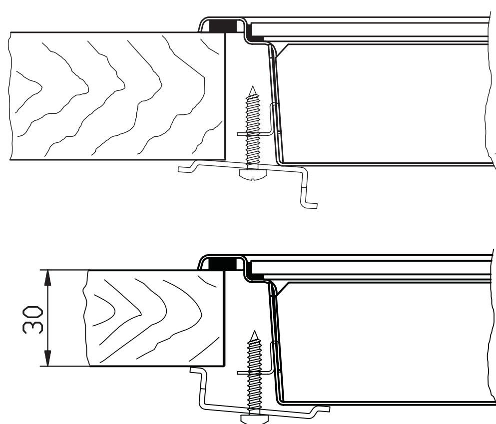
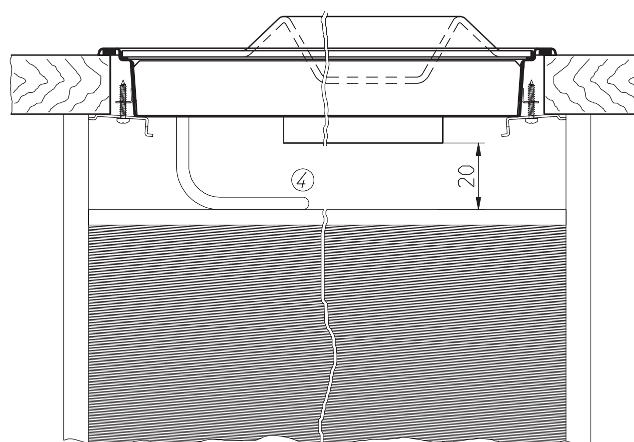


Fig. 4



Ha adquirido una encimera de vitrocerámica con panel de mando Touch Control (control táctil).

Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su encimera, preste especial atención a los capítulos 2 y 3 de las instrucciones de utilización.

Estas instrucciones de manejo son válidas para varios tipos de encimeras. En la placa de características situada en la cubierta de estas instrucciones de manejo puede ver el tipo de encimera que ha adquirido.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y asi cumplir con los requisitos de la garantia.

Para poder beneficiarse de esta Garantia, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantia.

Indice

Advertencias de seguridad



¡Precaución!

Personas no familiarizadas con la encimera incorporada deben manejarla sólo bajo supervisión.

Mantener siempre alejados a los niños y tomar las medidas oportunas para que no jueguen jamás con el aparato.

Instrucciones para a la protección del medio ambiente

Eliminación de los materiales de embalaje

Eliminar el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente.

El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos.

Eliminación de los aparatos antiguos

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

1. Manejo

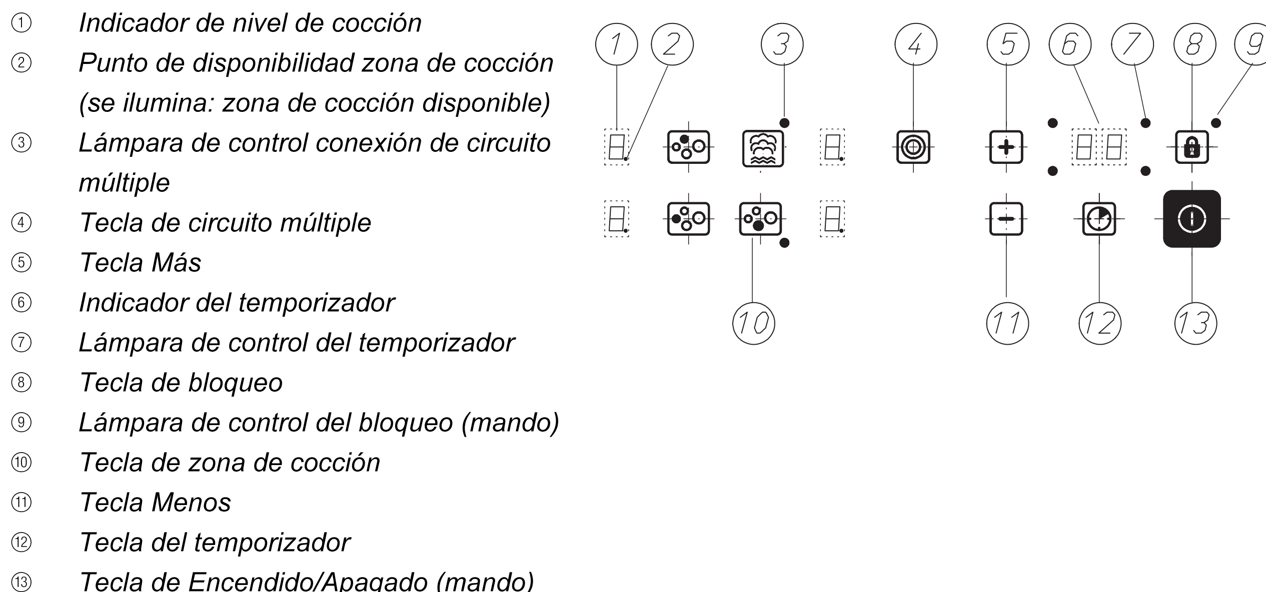
1.1 Su nueva encimera con mandos Touch Control

Estas instrucciones de manejo son válidas para los tipos .GKST 75.. .

1.2 Panel de mando Touch Control

Después de conectar la tensión de alimentación (conexión a la red) se produce primero un test automático del mando que se da por finalizado con una breve señal acústica.

① *Indicador de nivel de cocción*
② *Punto de disponibilidad zona de cocción (se ilumina: zona de cocción disponible)*
③ *Lámpara de control conexión de circuito múltiple*
④ *Tecla de circuito múltiple*
⑤ *Tecla Más*
⑥ *Indicador del temporizador*
⑦ *Lámpara de control del temporizador*
⑧ *Tecla de bloqueo*
⑨ *Lámpara de control del bloqueo (mando)*
⑩ *Tecla de zona de cocción*
⑪ *Tecla Menos*
⑫ *Tecla del temporizador*
⑬ *Tecla de Encendido/Apagado (mando)*



1.3 Manejo del Touch Control

Por principio, cada accionamiento de una tecla es confirmado por una señal acústica.

Accionando la tecla de Encendido/Apagado ⑬ se pone en marcha el mando. Para conectar, poner el dedo en la tecla hasta que se ilumine un «0» en todos los indicadores de niveles de cocción y parpadee el punto de disponibilidad zona de cocción ②. El siguiente accionamiento tiene que producirse ahora dentro de los próximos diez segundos, ya que en caso contrario el mando se desconecta automáticamente.

Para conectar una zona de cocción se accionará la tecla correspondiente ⑩ de la zona de cocción deseada. Correspondientemente se enciende el punto de la zona de cocción de preparada para el uso ② de la zona de cocción activada.

Con las teclas Menos o Más ⑪/⑤ seleccionar el nivel de cocción deseado entre el 1 y el 9. Todas las zonas de cocción que estén conectadas pueden ser desconectadas en todo momento. Para ello la zona de cocción deseada tiene que estar activa, el punto de disponibilidad de la zona de cocción ② se ilumina.

Con la tecla Menos ⑪ es posible disminuir el nivel de cocción hasta «0»; también es posible desconectarlo directamente accionando simultáneamente las teclas Menos y Mas ⑪+⑤.

Por principio es posible desconectar en todo momento el mando completo por medio de la tecla de Encendido/ Apagado ⑬: Para desconectar la encimera en su totalidad hay que poner el dedo durante un tiempo breve en la tecla de Encendido/Apagado⑬, hasta que se apaguen todas las lámparas de control.

Accionando la tecla de bloqueo ⑧ quedan bloqueadas contra un accionamiento involuntario todas las teclas excepto la tecla de Encendido/Apagado ⑬. Cuando el bloqueo ha sido activado, ello se indica por medio de la lámpara de control ⑨. Pulsando de nuevo la tecla de bloqueo ⑧ se anula de nuevo el estado de bloqueo.

Indicación de calor residual

La indicación de calor residual tiene lugar por medio de una «H» iluminada en el indicador de la zona de cocción correspondiente ①.

Atención, si durante el tiempo de en que permanece encendida la H se produce un corte en la tensión de la red e inmediatamente se restablece, los indicadores de calor residual no vuelven a encenderse aún estando calientes las superficies de cocción. **Tenga en cuenta esta circunstancia.**

Golpe de inicio de la cocción

Activar la zona de cocción mediante la tecla de zona de cocción ⑩. Accionar la tecla Menos ⑪ y seleccionar el nivel de cocción 9. Conectar a continuación el golpe de inicio de la cocción con la tecla Más ⑤. La visualización de punto de cocción ⑪ cambia durante el tiempo de impulsión continuamente entre el signo «A» (golpe de inicio de la cocción) y el punto de cocción seleccionado. Ahora es posible seleccionar el nivel de prosecución de la cocción deseado entre el 1 y el 8. Si se deja, sin embargo, el nivel de cocción 9, sin seleccionar un nivel de prosecución de la cocción entre el 1 y el 8, entonces el golpe de inicio de la cocción se desconecta automáticamente una vez transcurridos 10 segundos. La duración del golpe de inicio de la cocción depende del nivel de prosecución de la cocción seleccionado y se puede obtener en las tablas de tiempo adjuntas.

Si después de elegir el nivel de prosecución de la cocción deseado se pulsa la tecla Más ⑤, entonces la duración del golpe de inicio de la cocción se prolonga en correspondencia con la tabla. Si después de seleccionar el nivel de prosecución de la cocción deseado se presiona la tecla Menos ⑦, entonces el golpe de inicio de la cocción finaliza antes de tiempo.

Tabla de tiempos

GIC = Golpe de inicio de la cocción, tiempo de duración en minutos, segundos

Nivel de cocción	GIC (min:seg)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Conexión de doble / triple circuito

La conexión de doble / triple circuito de la zona de cocción respectiva sólo puede producirse después de haber activado y conectado la zona de cocción correspondiente.

Seleccionar el nivel de cocción deseado, entre el 1 y el 9. Conectar el segundo circuito accionando la tecla de circuito múltiple ④. La lámpara de control ③ se ilumina. En caso de conexión de triple circuito, el tercer circuito se conecta accionando de nuevo la tecla de circuito múltiple ④. La segunda lámpara de control ③ se. Para desconectar la conexión de doble / triple circuito la zona de cocción correspondiente tiene que estar activada Accionando de nuevo la tecla de circuito múltiple ④ se desconectan los circuitos exteriores. Las lámparas de control ③ se apagan.

Temporizador

Con el temporizador se desconecta automáticamente una zona de cocción una vez transcurrido un tiempo ajustado entre 01 - 99 minutos. Para ello la zona de cocción deseada tiene que estar activada, el punto de disponibilidad ② está encendido. Con las teclas Menos o Más ⑪/⑤ seleccionar el nivel de cocción deseado entre el 1 y el 9. Accionar entonces la tecla del temporizador ⑫. En el indicador del temporizador ⑥ aparece «00». Con las teclas Menos o Más ⑪/⑤ seleccionar un tiempo de cocción deseado entre 01 - 99 minutos. La lámpara de control ⑦ de la zona de cocción ajustada se enciende.

El tiempo de cocción ajustado se puede modificar en todo momento. Activar la zona de cocción correspondiente, accionar la tecla del temporizador y cambiar el tiempo de cocción con las teclas Menos o Más ⑪/⑤.

Una vez que ha transcurrido el tiempo de cocción ajustado, la zona de cocción se desconecta automáticamente y durante 2 minutos suena una señal acústica. Es posible desactivar esta señal accionando una tecla cualquiera.

Si se quiere desconectar antes de tiempo el temporizador, accionar la tecla de la zona de cocción correspondiente ⑩ y la tecla del temporizador ⑫. Una vez hecho esto ya es posible poner el temporizador a «00», bien accionando la tecla Menos ⑪, bien accionando simultáneamente la tecla Menos y la tecla Más ⑪+⑤.

El temporizador también se puede utilizar con función reloj para cocer huevos sin que haya una zona de cocción activada. Para ello, al ajustar el temporizador no debe estar activada ninguna zona de cocción. (El punto de disponibilidad para el servicio de zona de cocción ② no se ilumina).

Desconexión automática de seguridad

La duración del servicio de cada una de las zonas de cocción está limitada temporalmente por medio de una desconexión de seguridad que apaga la zona de cocción una vez transcurrido un espacio de tiempo determinado en correspondencia con el nivel de cocción seleccionado. Los tiempos de actuación de este dispositivo de seguridad pueden consultarse en la tabla adjunta. Si la desconexión de seguridad ha desconectado el mando Touch Control, en el indicación de nivel de cocción ① aparece un «0» y/o una «H» en caso de que exista calor residual. Accionando la tecla de Encendido/Apagado ⑬ el mando está de nuevo listo para el servicio.

Si se pulsa más de una tecla simultáneamente, a excepción de las teclas Menos y Más, se interpreta en el sistema de control como un accionamiento de tecla no válido. Si se acciona una o varias teclas durante más de medio minuto, ya sea por derramamiento o por contacto con una olla, entonces el mando supone un caso de fallo y se desconecta automáticamente. En caso de que el accionamiento de la tecla persista, tiene lugar una señal acústica duradera.

Tabla de tiempos

LDS = Limitación de la duración del servicio,
Indicación en horas

Nivel de cocción	LDS (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

¡Atención! Ante cualquier problema de maniobralidad ó anomalías no registradas en este manual, se deberá desconectar el aparato y avisar al servicio técnico de Teka.

Sugerencias y recomendaciones

Para obtener el máximo rendimiento al funcionar con las encimeras deben cumplirse los siguientes requisitos:

- Utilizar recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre el vidrio y el recipiente, mayor será la transmisión de calorías. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos.
- No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
- Centrar bien los recipientes sobre los dibujos que indican la zona calefactora.
- Secar los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera vitrocerámica.
- No dejar ningún objeto o utensilio de plástico ó láminas de aluminio sobre la encimera de vidrio.
- No deslizar los recipientes que tengan bordes ó filos que puedan rayar el vidrio.

2. Puntos a tener en cuenta

2.1 Algunos consejos relativos a los recipientes

Utilizar únicamente recipientes y sartenes con un fondo resistente, liso y, a ser posible, grueso. Esto se aplica particularmente al cocinar a altas temperaturas, p.ej. al freír. Fondos no lisos prolongan los tiempos de cocción y aumentan el consumo de energía. La mejor transmisión de energía se logra cuando el recipiente y la zona de cocción tienen el mismo tamaño. Poner una tapa sobre los recipientes. Con la tapa desplazada o sin ella se desperdicia mucha energía.

Para trabajar directamente sobre las zonas de cocción es posible utilizar batería de cocina de cristal resistente al calor o de porcelana, siempre que los fondos sean planos. Al hacerlo es preciso observar las instrucciones de uso del fabricante.

Hay que eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen.

Antes de cocinar por primera vez, la encimera debe ser limpiada. A continuación conectar las zonas de cocción sucesivamente, sin recipientes, durante 3 minutos al nivel de cocción más alto con objeto de que desaparezca el olor a nuevo y de que se evapore la humedad que pudiera haber en las fuentes de calor. Esto es necesario para que los circuitos electrónicos funcionen de modo impecable.

2.2 Manejo de la zona de cocción Vital

Esta zona de cocción Vital tiene una transmisión inmediata del calor. Se cocina directamente sobre la vitrocerámica, con lo que no es necesario añadir grasa o aceite de ningún tipo. Gracias al modo de cocción respetuoso con los alimentos y pobre en grasa no se destruyen ni las vitaminas ni los minerales, ya se cueza, ase, rehogue, ase a la parrilla, estofe o escalfe. Por supuesto también es posible emplear cazuelas o sartenes en la zona de cocción Vital. Las asas tienen que tener una distancia mínima de 4 cm con respecto al fondo de la sartén o de la cazuela.

Sin embargo, en la zona de cocción Vital no se deben preparar directamente alimentos con contenido en azúcar. El azúcar se derrite a alta temperatura incrustándose en la superficie de vidrio y pudiendo dañarla de modo duradero.

Hay que empujar de inmediato fuera de la zona caliente con una rasqueta el azúcar que pudiera llegar por descuido a la superficie de cocción.

2.3 Indicaciones importantes

Atención: Por su seguridad la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por el personal del servicio técnico de Teka.

Atención: Las superficies de las zonas de cocción y de calentamiento se ponen calientes durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.

Evitar la caída de objetos duros sobre la encimera. Bajo determinadas circunstancias el material es sensible a cargas mecánicas. Cargas de choque puntuales pueden provocar la rotura de la encimera. Si por motivos de trato descuidado se hubiesen producido roturas, fisuras o grietas sobre la placa de cerámica, hay que ponerla inmediatamente fuera de servicio y desconectarla de la red eléctrica. Para ello se deberá desconectar el interruptor de seguridad destinado a la conexión de la cocina en la caja de fusibles. Se deberá dar aviso al Servicio postventa.

¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos! No se permite cocinar comidas envueltas en papel de aluminio o dentro de recipientes de plástico sobre las zonas de cocción calientes.

No poner nunca en servicio las zonas de cocción sin alimentos sobre ellas. No colocar objetos con riesgo de incendio, fácilmente inflamables o deformables directamente debajo de la zona de cocción.

Hay que mantenerse en las proximidades siempre que se preparen alimentos con grasa o aceite. El aceite sobrecalentado puede inflamarse. No verter jamás agua sobre aceite o grasa inflamados. ¡Existe peligro de escaldamiento! Antes bien, lo que hay que hacer es tapar el recipiente para ahogar el fuego y desconectar la zona de cocción. Dejar entonces que el recipiente se enfríe sobre la zona de cocción.

Además, los cables de la corriente de los electrodomésticos enchufados en cajas de enchufe situadas en las proximidades de la encimera no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.

¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!

Tenga en cuenta que el vidrio no tiene garantia si es golpeado o manipulado indebidamente.

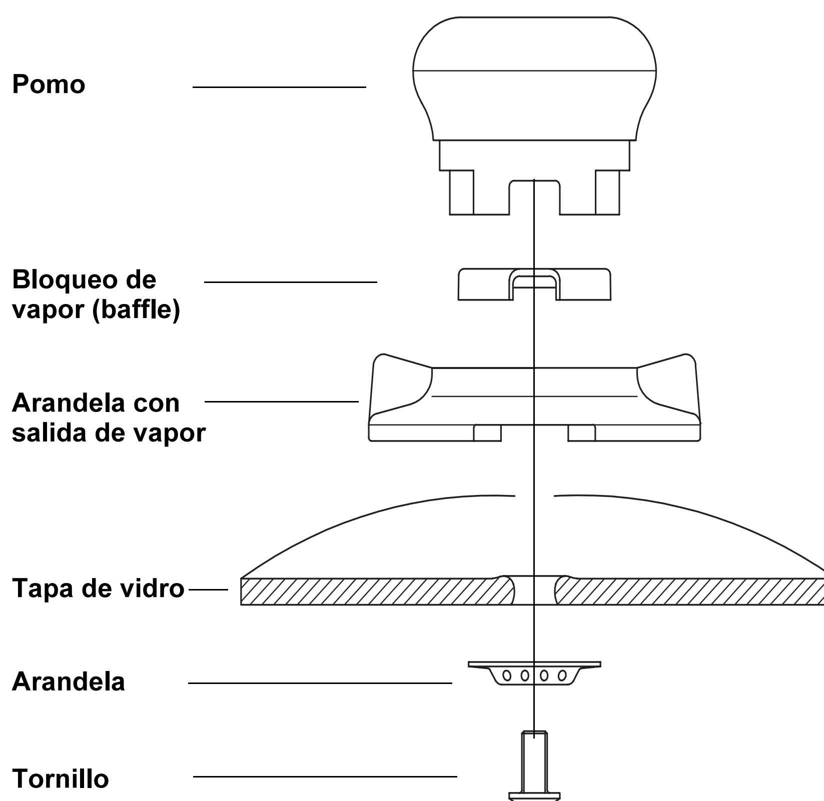
¡Atención! Mantengase siempre libre y seca el área de control de las zonas de cocción.

¡Atención! La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente, de no ser asi, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.

¡Atención!Si la superficie se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

2.4 Instrucción de montaje para pomo con salida de vapor

Atención: Fijar con apriete suave





3. Limpieza y cuidado

Apagar los quemadores y dejar enfriar antes de la limpieza.

¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!

Encimera de vitrocerámica

¡Importante! No utilizar jamás agentes limpiadores agresivos, tales como agentes abrasivos bastos, estropajos que arañen, anticorrosivos y quitamanchas etc.

Limpieza después del uso

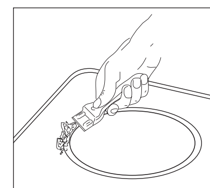
1. Limpiar la totalidad de la encimera siempre que se ensucie; lo mejor es limpiarla después de cada uso. Para ello hay que emplear una paño húmedo y algo de lavavajillas. Después hay que secar la encimera frotando con un paño limpio, de manera que no queden restos de lavavajillas sobre la superficie.

Limpieza semanal

2. Limpiar y tratar a fondo la totalidad de la encimera una vez a la semana con limpiadores corrientes para vitrocerámica.
Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.
El alto contenido en silicona del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. Secar después frotando con un paño limpio. Sobre la superficie no debe quedar ningún resto de agente limpiador, ya que estos restos tienen un efecto agresivo al calentarse, alterando la superficie.

Suciedad especial

Suciedad fuerte y manchas (manchas de cal, manchas que brillan a modo de nácar) se eliminan mejor cuando la encimera está aún un poco caliente. Emplear para ello un limpiador corriente. Para ello proceder como se indica bajo el punto 2.



Alimentos derramados o desbordados hay que reblandecerlos primero con un paño húmedo, y seguidamente hay que retirar los restos de suciedad con una rasqueta especial para encimeras de vitrocerámica. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

Azúcar requemado y plástico derretido hay que eliminarlos de inmediato - cuando aún están calientes - con una rasqueta para cristal. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

La arenilla que pudiera caer sobre la encimera al pelar patatas o al limpiar la ensalada puede ocasionar después arañazos al mover las ollas. Por ello hay que fijarse en que no quede nada de arenilla sobre la superficie.

Cambios de color de la encimera no influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de daños del material, sino de restos de comida requemada que no fueron limpiados.

Lugares brillantes se forman mediante la fricción del fondo de la olla, especialmente al emplear batería de cocina con fondo de aluminio o a causa de productos de limpieza inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando productos de limpieza usuales. Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.



¡Atención!

En la zona de cocción Vital no se deben emplear agentes limpiadores o de conservación que dejen una película protectora sobre la superficie de vidrio. Los restos podrían acceder a los alimentos.

4. Montaje

4.1 Conexión eléctrica (valores de conexión)

(Para los valores de conexión y denominación de modelo: véase la cubierta de las presentes instrucciones de servicio)

La conexión eléctrica deberá efectuarla un técnico autorizado, que se cerciore de la correcta instalación según la normativa en vigor. Además deberá prestar especial atención a que la instalación cumpla en su totalidad con la normativa local de la empresa suministradora de energía eléctrica.

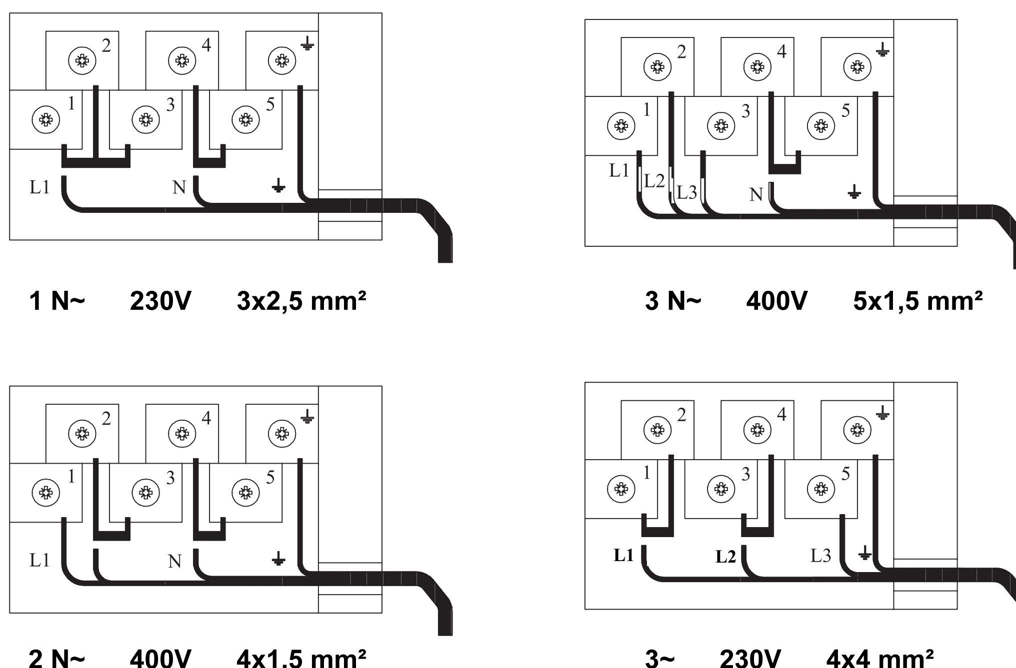
Al aparato eléctrico deberá ir antepuesto de lado instalación un dispositivo de separación omnípolar con una apertura minima de contactos de 3 mm. Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.

Para la conexión se deberá soltar la tapa del lado interruptor en la parte inferior del aparato para acceder hasta las regletas de conexión. Tras la conexión se colocará de nuevo la tapa protegiendo la línea de alimentación con la abrazadera contra tirones del cable.

La línea de conexión deberá corresponder como minimo al tipo HO5 VVF.
Hay que tener cuidado de que la longitud no necesitada de la línea de conexión no sea tendida en la zona de montaje de la encimera.

La posición del pasamuros para cable puede tomarla de la figura 4.

Posibilidades de conexión



1 N~ 230V 3x2,5 mm²

3 N~ 400V 5x1,5 mm²

2 N~ 400V 4x1,5 mm²

3~ 230V 4x4 mm²

4.2 Trabajos de mantenimiento y de reparación

En las reparaciones el aparato deberá estar sin corriente, esto es, el dispositivo de separación por parte de la instalación tiene que ser abierto con anterioridad. En caso de aviso de asistencia técnica, hay que indicar siempre el tipo y número de fabricación. En la placa de características o en la cubierta de las instrucciones de manejo se encuentran los datos necesarios. Después de cada desmontaje de la encimera empotrable de vitrocerámica hay que comprobar el aislamiento y sustituirlo en caso de que sea necesario.

4.3 Recorte de la superficie de trabajo

Efectuar todas las operaciones de recorte sobre muebles y placa de trabajo y eliminar la viruta antes de insertar el aparato.

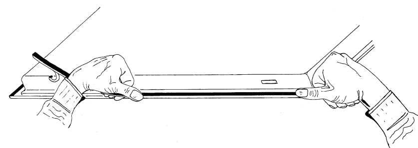
La medida del recorte de la superficie de trabajo se indica en el esquema de medidas (figs. 1+2).

Hay que sellar las superficies del recorte con una pintura protectora impermeable.

Es absolutamente necesario montar horizontalmente la superficie de trabajo, y con ello también la encimera. Someter a presión a la encimera mediante una colocación torcida sin un apoyo completo aumenta el peligro de ruptura.

4.4 Montaje

Verificar antes del montaje que el aislamiento está colocado sin interrupción por todo el perímetro de la superficie vitrocerámica.



Al montar la encimera sobre una placa de trabajo que disponga de un revestimiento cerámico o similar (azulejos), deberá retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la superficie de trabajo con material aislante, tal como caucho-silicona resistente al calor.

¡Atención! Si la encimera se encuentra por encima de partes de muebles (paredes laterales, cajones, etc.), entonces es necesario montar un entresuelo, de manera que no sea posible un contacto accidental con la parte inferior de la encimera. El entresuelo deber poder ser retirado sólo con ayuda de herramientas y tiene que ser montado a una distancia mínima de 20 mm en relación con la parte inferior de la encimera para que el cable de conexión a la red no toque la parte inferior de la encimera (fig. 4)

Si la encimera ha de ser montada por encima de un horno empotrado, éste tiene que estar equipado con un ventilador de refrigeración. En este caso no es necesario un entresuelo.

Por debajo de la placa de trabajo, en la zona del recorte, no debe haber ningún travesaño.

Insertar cuidadosamente la encimera y unirla fijamente con la placa de trabajo mediante los elementos de sujeción correspondientes.

Observar que la placa de trabajo o la encimera tienen que quedar en posición horizontal. Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la superficie de trabajo y la pared. Aplicar juntas perfiladas, cintas para juntas y productos para estanqueizar.

Teka no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.

Teka Industrial S.A., no se responsabiliza de las posibles inexactitudes contenidas en este manual de instrucciones debidas a errores de transcripción ó de impresión.

En el mismo sentido se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias ó útiles, sin perjudicar sus caracteristicas esenciales.

Tipo: .GKST 75 Z2 VITAL

Fig. 1

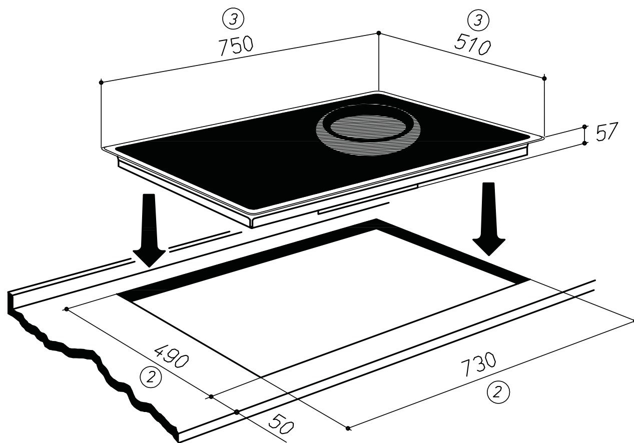
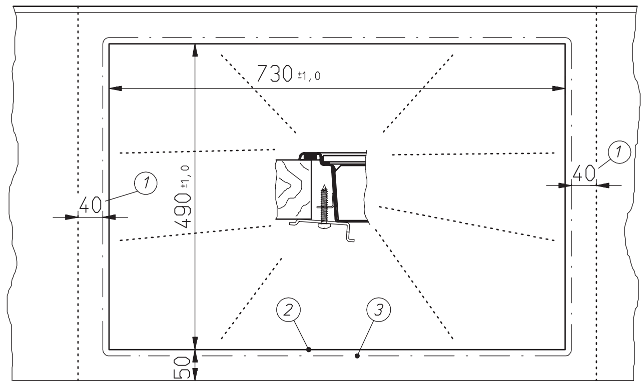


Fig. 2



① Distancias mínimas a paredes vecinas
② Medida de fresado
③ Medida exterior de la encimera
④ Conducción de cable en la pared trasera

Fig. 3

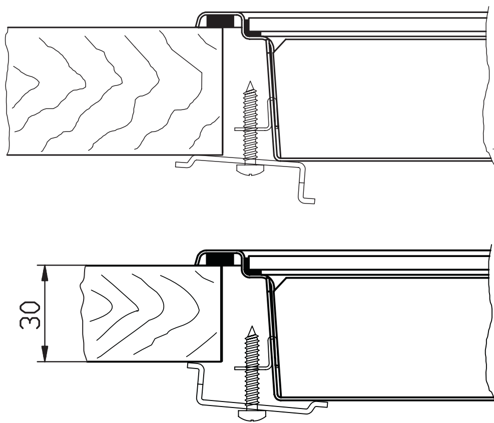
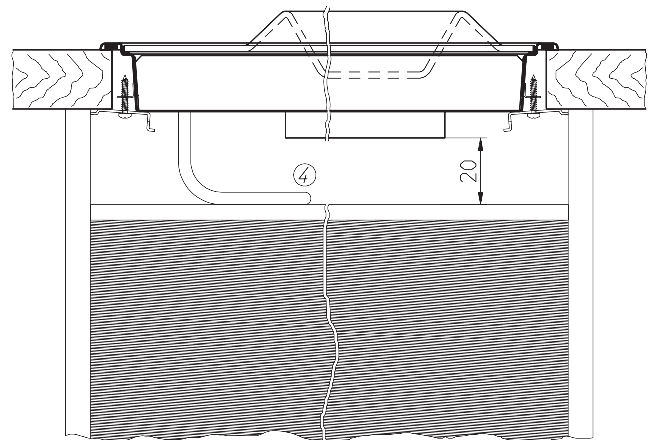


Fig. 4





Adquiriu uma placa de vitrocerâmica com painel de comando Touch-Control.

Para que tenha sempre prazer em usá-la, observe em particular os capítulos 2 e 3 deste manual de instruções.

Este manual de instruções serve para vários tipos de placas de cozinhar. Na primeira página deste manual de instruções, onde estão indicados os dados da placa de identificação, pode ser verificado o tipo de placa de cozinhar que adquiriu.

Índice

Indicações de segurança



Cuidado!

As pessoas que não estejam familiarizadas com a utilização da placa de cozinha encastrável, só devem usá-la sob vigilância.

Por esse motivo, tome as medidas de precaução necessárias e não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.

Indicações sobre a protecção do meio ambiente

Eliminação da embalagem

Elimine a embalagem de transporte do modo mais ecológico possível.

O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de materiais economiza matéria-prima e reduz o lixo.

Eliminação dos aparelhos antigos

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

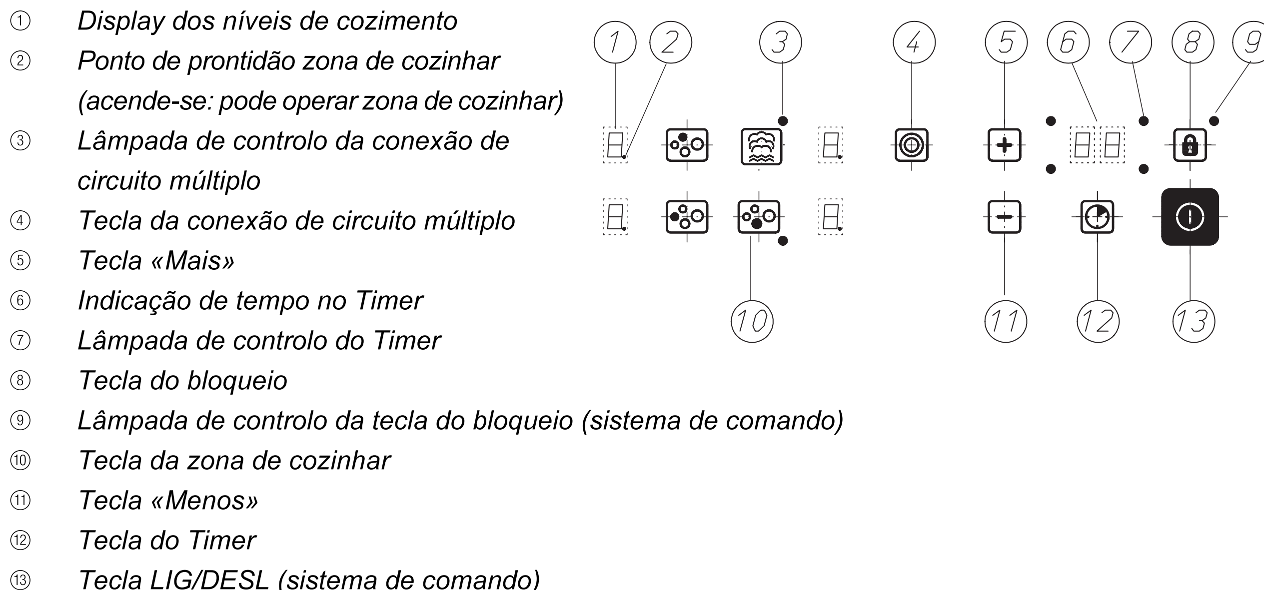
1. Manejo

1.1 A sua nova placa de cozinhar com comando Touch-Control

Este manual é válido para os tipos .GKST 75.. .

1.2 Painel de comando Touch-Control

Após aplicar a tensão de alimentação (conexão à rede), primeiramente ocorre um autoteste do sistema de comando que é encerrado quando soar um breve sinal acústico.



① *Display dos níveis de cozimento*
② *Ponto de prontidão zona de cozinhar (acende-se: pode operar zona de cozinhar)*
③ *Lâmpada de controlo da conexão de circuito múltiplo*
④ *Tecla da conexão de circuito múltiplo*
⑤ *Tecla «Mais»*
⑥ *Indicação de tempo no Timer*
⑦ *Lâmpada de controlo do Timer*
⑧ *Tecla do bloqueio*
⑨ *Lâmpada de controlo da tecla do bloqueio (sistema de comando)*
⑩ *Tecla da zona de cozinhar*
⑪ *Tecla «Menos»*
⑫ *Tecla do Timer*
⑬ *Tecla LIG/DESL (sistema de comando)*

1.3 Comando Touch-Control

Em princípio, de cada vez que carregar numa tecla soa um sinal acústico como confirmação.

Carregando na tecla LIG/DESL ⑬, o sistema de comando é activado. Para ligar, fique com o dedo sobre a tecla até que apareça um «0» em todos os displays dos níveis de cozimento e o ponto de prontidão zona de cozinhar ② começar a piscar. A outra operação precisa ocorrer dentro dos próximos 10 segundos, senão o sistema de comando desliga-se automaticamente.

Para ligar uma zona de cozinhar, carregar na tecla correspondente à zona de cozinhar ⑩ da zona de cozinhar desejada. O respectivo ponto de prontidão zona de cozinhar ② da zona de cozinhar activada acende-se.

Com a tecla «Menos» ou a «Mais» ⑪/⑤, seleccionar um nível de cozimento entre 1 e 9. Se as zonas de cozinhar estiverem ligadas, elas podem ser desligadas a qualquer momento. A zona de cozinhar desejada deve estar activada. O ponto de prontidão ② acende-se.

Com a tecla «Menos» ⑪, o nível de cozimento pode ser comutado para o «0». Se carregar simultaneamente nas teclas «Menos» e «Mais» ⑪+⑤, ele é directamente desligado.

A princípio, o sistema de comando completo pode ser desligado a qualquer momento com a tecla LIG/DESL ⑬. Para desligar a placa de cozinhar toda, posicionar o dedo brevemente sobre a tecla LIG/DESL ⑬ até que as lâmpadas de controlo estejam apagadas.

Carregando-se na tecla do bloqueio ⑧, todas as teclas - excepto a tecla LIG/DESL ⑬ - são bloqueadas contra um accionamento despropositado. A activação do bloqueio é indicada através da lâmpada de controlo ⑨. Ser voltar a carregar na tecla do bloqueio ⑧, o bloqueio é desactivado.

Indicação do calor residual

A indicação do calor residual ocorre através de um «H» que fica aceso no respectivo display dos níveis de cozimento ①.

Levar a fervura

Activar a zona de cozinhar através da tecla zona de cozinhar ⑩. Carregar na tecla Menos ⑪ e seleccionar o nível de cozimento 9. A seguir, ligar com a tecla Mais ⑤ o «Levar a fervura». Durante o tempo para levar a fervura, o display ① dos níveis de cozimento muda permanentemente entre o símbolo «A» (Levar a fervura) e o nível de cozimento ajustado. Agora pode ser seleccionado o nível desejado de 1 a 8 de continuação do cozimento. Se, no entanto, deixar o nível de cozimento 9 sem seleccionar um nível de 1 a 8 de continuação do cozimento, o «Levar a fervura» é desligado automaticamente após 10 segundos. A duração do «Levar a fervura» depende do nível seleccionado de continuação do cozimento e deve ser retirada da tabela de tempos anexa.

Se carregar na tecla Mais ⑤ após seleccionar o nível desejado de continuação do cozimento, então o tempo do «Levar a fervura» é ajustado para cima, correspondentemente à tabela de tempos. Se carregar na tecla Menos ⑪ após seleccionar o nível desejado de continuação do cozimento, o «Levar a fervura» é encerrado antecipadamente.

Tabela de tempos

LF = Levar a fervura,
Tempo em minutos, segundos

Nível de cozimento	LF (min:seg)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Conexão de circuito duplo / circuito triplo

A conexão de circuito duplo / circuito triplo da respectiva zona de cozinhar pode ser efectuada somente após a activação e ligação da zona de cozinhar correspondente.

Seleccionar um nível de cozimento desejado de 1-9. Carregar na tecla de circuito múltiplo ④ para conectar o segundo circuito de aquecimento. A lâmpada de controlo ③ acende-se. Carregar novamente na tecla de circuito múltiplo ④ para conectar o terceiro circuito de aquecimento. A segunda lâmpada de controlo ③ acende-se. Para o desligamento da conexão de circuito duplo / circuito triplo, a zona de cozinhar correspondente deve estar activada. Carregando-se novamente na tecla de circuito múltiplo ④ , desliga-se os circuitos externos de aquecimento. As lâmpadas de controlo ③ apagam-se.

Timer

Com o Timer, uma zona de cozinhar ligada é automaticamente desligada, após um tempo ajustado entre 01-99 minutos. Para isso, a zona de cozinhar desejada deve estar activada; o ponto de prontidão ② acende-se. Com a tecla «Menos» ou a «Mais» ⑪/⑤, seleccionar um nível de cozimento entre 1 e 9. Em seguida, carregar na tecla ⑫ do Timer. A indicação de tempo do Timer ⑥ mostra «00». Com a tecla «Menos» ou a «Mais» ⑪/⑤, seleccionar um tempo de cozimento desejado entre 01 e 99 minutos. A lâmpada de controlo ⑦ da zona de cozinhar seleccionada acende-se.

O tempo de cozinhar ajustado pode ser modificado a qualquer momento. Activar a respectiva zona de cozinhar, carregar na tecla do Timer ⑫ e, com a tecla «Menos» ou a «Mais» ⑪/⑤, alterar o tempo de cozimento.

Quando o tempo de cozimento programado estiver terminado, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente, sendo então emitido um sinal acústico durante 2 minutos. Este sinal pode ser desligado carregando-se em qualquer tecla.

Caso deseje desligar o Timer antecipadamente, carregar na respectiva tecla da zona de cozinhar ⑩ e na tecla ⑫ do Timer. Agora pode carregar na tecla «Menos» ⑪ ou carregar ao mesmo tempo na tecla «Menos» e «Mais» ⑪+⑤ para voltar o Timer para «00».

O Timer também pode ser utilizado como relógio para marcar o tempo de cozimento de ovos, mesmo sem nenhuma zona de cozinhar activada. Neste caso, ao ajustar o Timer ⑫, não pode haver nenhuma zona de cozinhar activada (o ponto de prontidão zona de cozinhar ② não acende).

Dispositivo de desligamento automático

O funcionamento permanente de cada uma das zonas de cozinhar está limitado por um dispositivo de desligamento automático que - de acordo com o nível de cozimento seleccionado - desliga a zona de cozinhar após uma determinada margem de tempo. Os tempos de actuação deste dispositivo de segurança podem ser retirados da tabela de tempos anexa. Assim que o dispositivo de desligamento automático tiver desligado o sistema de comando Touch-Control, aparece no display dos níveis de cozimento ① um «0», respectivamente um «H» se houver calor residual. Se carregar na tecla LIG/DESL ⑬, o sistema de comando volta a ficar pronto para o funcionamento.

Se carregar em mais do que uma tecla ao mesmo tempo, excepto nas teclas «Menos» e «Mais», isto não é aceite pelo sistema de comando como um accionamento válido das teclas. Se uma ou várias teclas forem accionadas durante mais de meio minuto (p. ex. por uma panela ou se o alimento deitar por fora da panela), o sistema de comando considera isto um caso de erro e desliga-se automaticamente. Se o accionamento das teclas perdurar, segue um sinal acústico permanente.

Tabela de tempos

LTF = limitação do tempo de funcionamento, indicação em horas

Nível de cozimento	LTF (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. O que deve observar

2.1 Algumas instruções relativas às panelas

Utilize apenas panelas e frigideiras com um fundo firme, plano e, se possível, bem grosso. Isto aplica-se principalmente para cozinhar a altas temperaturas, como por exemplo para fritar. Os fundos irregulares de panelas aumentam o tempo de cozedura e elevam o consumo de energia. A melhor transmissão de energia é alcançada ao usar panelas e zonas de cozinhar do mesmo diâmetro. Tape as panelas com uma tampa. Se não tapar a panela ou se não a tapar bem, desperdiça muita energia.

Para trabalhar directamente sobre as zonas de cozinhar, pode utilizar panelas de vidro ou porcelana refractária, cujo fundo tenha sido submetido a uma rectificação plana. Por favor observe as instruções de uso do fabricante.

Remover imediatamente alimentos que deitem por fora da panela.

Antes de cozinhar pela primeira vez, limpe a placa de cozinhar. Em seguida, ligue as zonas de cozinhar uma após a outra, sem panelas, durante três minutos, no nível mais alto, para que o cheiro de novo seja eliminado e uma eventual humidade dos elementos de aquecimento possa evaporar. Este procedimento também é necessário para que os circuitos electrónicos possam funcionar perfeitamente.

2.2 Utilização da zona de cozinhar vital

Esta zona de cozinhar vital possui uma transmissão de calor directa. Como se cozinha directamente na vitrocerâmica, não é necessária praticamente nenhuma adição de gordura. Através do método de cozinhar cuidadoso e pouco gorduroso são conservadas vitaminas e minerais vitais, quer se coza, asse, estufe, grelhe, refogue ou escalfe. É claro que também pode usar louça adequada para a zona de cozinhar vital. O início do cabo precisa de ter uma distância mín. de 4 cm até ao fundo da frigideira ou da panela.

No entanto, os alimentos que contenham bastante açúcar não podem ser preparados directamente na área da zona de cozinhar vital. O açúcar derrete a elevadas temperaturas na superfície de vitrocerâmica e pode danificá-la duradouramente.

Se por engano cair açúcar na zona de cozinhar, raspe-o imediatamente da área quente com o raspador para vitrocerâmica e remova-o.

2.3 Indicações importantes

Atenção: As superfícies das zonas de aquecimento e de cozinhar ficam quentes quando em funcionamento. Por isso, manter afastadas as crianças.

Evite que caiam objectos duros sobre a placa de cozinhar. O material é - sob determinadas condições - sensível a cargas mecânicas. Pancadas com objectos pontiagudos podem levar a rupturas da placa de cozinhar. Se - devido a um manejo descuidado - a placa vitrocerâmica indicar rupturas, rachaduras ou fissuras, pare de usá-la imediatamente e desconecte-a da rede. Além disso, desligue o interruptor automático da conexão do fogão na caixa de fusíveis. O Serviço de Assistência Técnica precisa de ser informado.

A placa vitrocerâmica não deve ser usada como superfície de depósito! Não é permitido preparar alimentos em folhas de alumínio nem colocar recipientes de material sintético sobre as zonas de cozinhar quentes.

Nunca ligue as zonas de cozinhar sem que haja um panela com alimentos sobre as mesmas. Não coloque objectos inflamáveis ou deformáveis directamente sob a placa de cozinhar.

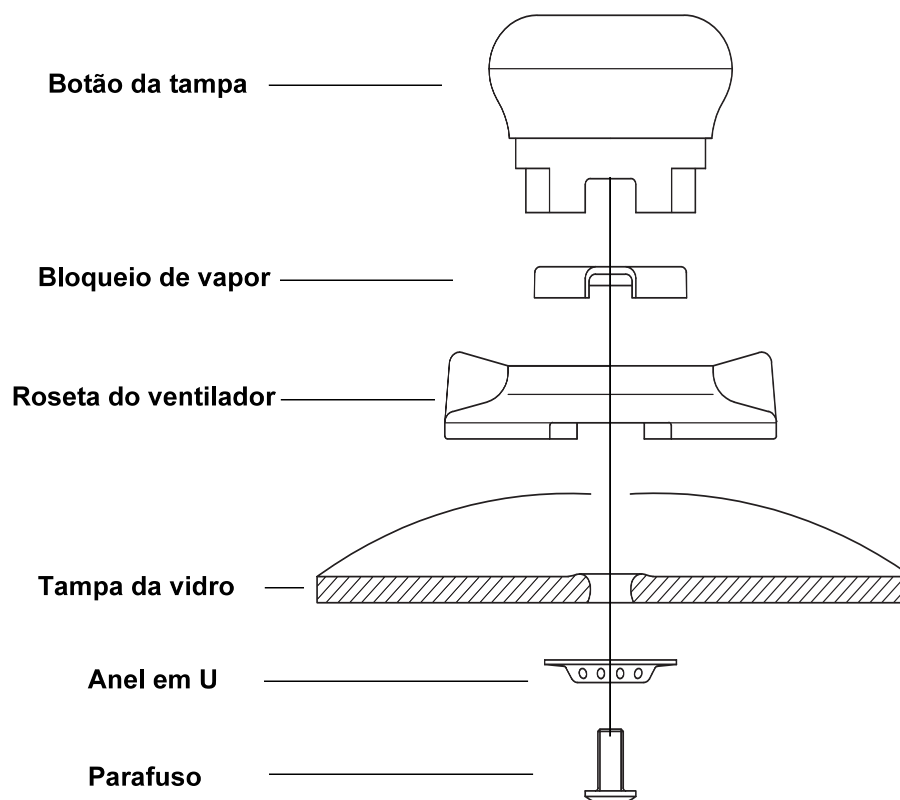
Quando preparar alimentos com gordura ou óleo, não se afaste do local. O óleo sobreaquecido pode-se inflamar. Nunca deite água em gordura ou óleo a arder. Perigo de queimaduras! Tape as panelas para apagar o fogo e desligue a zona de cozinhar. Deixe as panelas arrefecer na zona de cozinhar.

Além disso, os cabos de conexão de aparelhos eléctricos - que estejam conectados, p. ex., em tomadas próximas da placa de cozinhar - não podem entrar em contacto com as zonas de cozinhar quentes.

A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com um aparelho de limpeza a vapor ou parecido!

2.4 Instruções de montagem para o botão do ventilador

Atenção: apertar só à mão!



3. Limpeza e conservação



Desligue e deixe a placa de cozinhar arrefecer antes de a limpar.

A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com ajuda de um aparelho de limpeza a vapor ou semelhante!

Placa de cozinhar vitrocerâmica

Importante! Nunca utilize produtos de limpeza agressivos, como p. ex. produtos abrasivos, esponjas para limpar panelas que risquem, removedores de ferrugem e manchas, etc.

Limpeza após a utilização

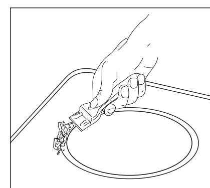
1. Limpe toda a placa de cozinhar sempre que estiver suja - o melhor é limpar após cada utilização. Use para isso um pano húmido e um pouco de detergente. A seguir, esfregue a placa de cozinhar com um pano limpo para a secar, de forma a que não fiquem resíduos de detergente na superfície.

Conservação semanal

2. Limpe e conserve com esmero toda a placa de cozinhar uma vez por semana com produtos de limpeza do tipo comercial para vitrocerâmica.
Observe sem falta as indicações do fabricante.
Quando são aplicados, os produtos de limpeza formam uma camada de protecção na placa que repele água e sujidades. Todas as sujidades ficam sobre esta camada e, consequentemente, podem ser removidas com maior facilidade. A seguir, esfregue a superfície com um pano limpo para a secar. Não podem ficar resíduos de produtos de limpeza na superfície, uma vez que têm um efeito agressivo ao aquecer e alteram a superfície.

Sujidades especiais

Sujidades fortes e manchas (manchas de calcário, manchas nacaradas) são mais fáceis de remover quando a placa de cozinhar ainda está morna. Utilize para isso produtos de limpeza do tipo comercial. Proceda tal como explicado no ponto 2.



Restos de comida secos devem ser primeiro amolecidas com um pano molhado e, a seguir, os restos de sujidade podem ser removidos com um raspador especial para placas de cozinhar vitrocerâmicas. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.

Açúcar queimado e plástico derretido deve ser removido imediatamente - ainda quente - com um raspador. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.

Grãos de areia que eventualmente possam cair sobre a placa de cozinhar ao descascar batatas ou lavar salada pode provocar riscos ao deslocar as panelas. Tenha por isso o cuidado de não deixar grãos de areia sobre a superfície.

Alterações de cor da placa de cozinhar não têm qualquer influência sobre a função e a estabilidade da vitrocerâmica. Não se trata de uma danificação da placa de cozinhar, mas sim de resíduos que não foram removidos e, por isso, ficam queimados.

Partes brilhantes são provocadas por fricção dos fundos das panelas, especialmente quando se usa panelas com fundo de alumínio, ou por produtos de limpeza inadequados. Estas partes são muito difíceis de retirar com produtos de limpeza do tipo comercial. É possível que a limpeza tenha que ser repetida várias vezes. Devido à utilização de produtos de limpeza agressivos e aos fundos de panelas abrasivos, com o passar do tempo os adornos são lixados e surgem manchas escuras.



Atenção!

Não utilizar produtos de limpeza e conservação na área da zona de cozinhar vital que deixem uma camada de protecção na superfície de vitrocerâmica. Os resíduos podem passar para os alimentos.

4. Montagem

4.1 Conexão eléctrica (cargas conectadas)

(Cargas conectadas e denominação do modelo: veja a primeira página do manual de instruções)

A conexão eléctrica tem que ser efectuada por um técnico autorizado que, ao realizá-la, deve estar ciente da montagem regulamentar correspondente aos regulamentos reconhecidos por lei (VDE na Alemanha, ÖVE na Áustria, SEV na Suíça, etc.). Tem que ser particularmente observado que estes regulamentos e os da empresa local de abastecimento de energia eléctrica sejam cumpridos na sua totalidade.

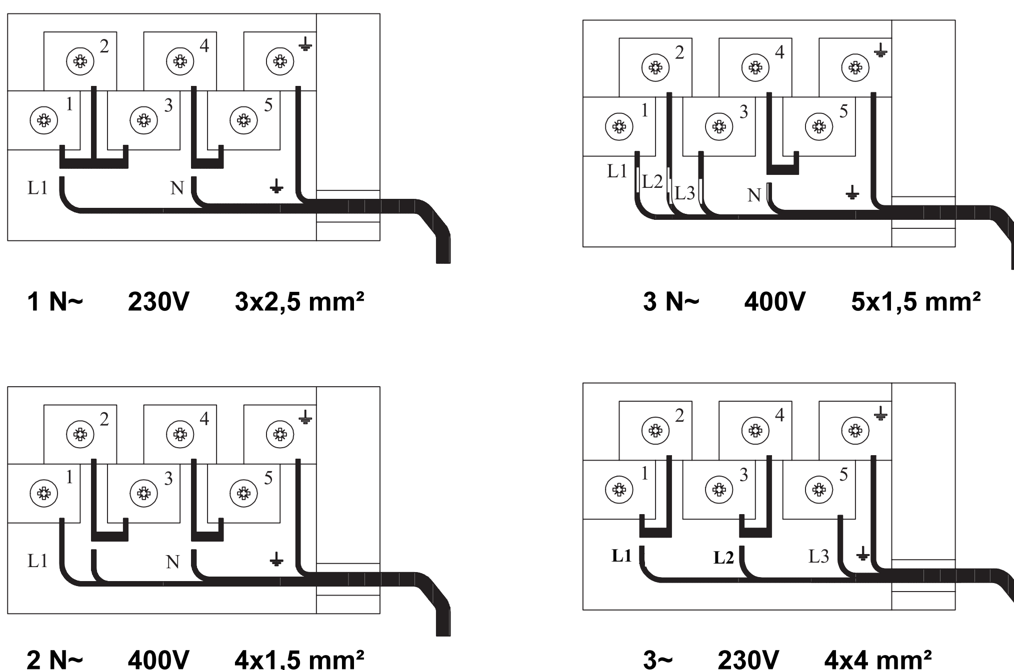
Na ocasião da instalação, deve ser conectado em série ao aparelho eléctrico um dispositivo seccionador eficaz em todos os pólos, com uma abertura de contacto de no mínimo 3 mm. Observe que a tensão de rede existente tem que estar de acordo com a indicada na placa de identificação do aparelho.

Para se efectuar a conexão, a tampa do compartimento de distribuição, no lado de baixo do aparelho, tem que ser solta para se ter acesso ao terminal de conexão. Depois de efectuada a conexão, deve-se fixar novamente a tampa e travar o cabo de conexão com a braçadeira de segurança, para evitar tracção sobre o cabo.

A cablagem de conexão tem que corresponder no mínimo ao tipo HO5 VVF.
Tenha o cuidado de não assentar o comprimento não necessário do cabo de conexão na área de montagem da placa de cozinhar.

A posição para a passagem do cabo pode ser vista na ilustr. 4.

Possibilidades de conexão



4.2 Trabalhos de manutenção e conserto

Para efectuar reparações, o aparelho tem que ser desligado da corrente eléctrica, ou seja, primeiro tem que ser aberto o dispositivo seccionador da parte da instalação. No caso de contacto com o Serviço de Assistência Técnica, informar sempre sobre o tipo e o número de fabrico. Os dados necessários podem ser consultados na placa de identificação ou na primeira página do manual de instruções. De cada vez que desmontar a placa vitro-cerâmica integrável, a vedação tem que ser verificada e, se necessário, substituída.

4.3 Entalhe do balcão de serviço

Antes de instalar o aparelho, efectue todos os trabalhos de corte no móvel e no balcão de serviço e remova as aparas.

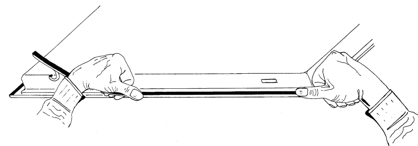
As medidas para o entalhe do balcão de serviço encontram-se no desenho cotado (ilustr. 1+2).

As superfícies de corte devem ser seladas com uma pintura protectora hidrófoba.

O balcão de serviço e, por conseguinte, a placa de cozinhar têm que ser instalados de forma nivelada. Uma tensão da placa de cozinhar, provocada por um apoio desnivelado, aumenta o perigo de rupturas.

4.4 Instalação

Antes da instalação, verifique se a vedação não foi mal assentada em torno da placa de cozinhar.



Ao instalar a placa de vitrocerâmica num balcão de serviço com um revestimento de cerâmica ou algo parecido (azulejos), a vedação que se encontra à volta da placa de cozinhar tem que ser removida, e a calafetagem entre a superfície de cozinhar e o balcão de serviço tem que ser efectuada com materiais de vedação sintéticos, como borracha à base de silicone resistente ao calor.

Atenção! **Se a placa de cozinhar estiver assente sobre partes de móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), tem que ser instalado um fundo intermediário, de modo a que se torne impossível um contacto acidental com a parte inferior da placa de cozinhar. O fundo intermediário só pode ser removível com ferramentas e precisa ser instalada a uma distância de no mínimo 20 mm da parte inferior da placa de cozinhar, de tal forma que o cabo de conexão à rede não fique em contacto com esta última (ilustr. 4).**
Se a placa de cozinhar for montada sobre um forno integrado, terá que ser equipada com uma ventoinha de arrefecimento. Neste caso não é necessário um fundo intermediário.

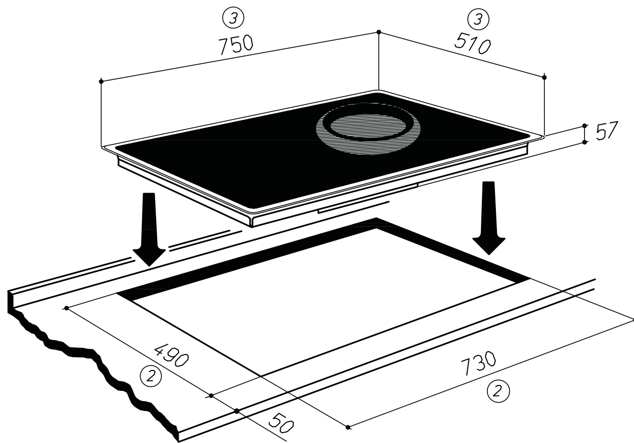
Em baixo da área do entalhe do balcão de serviço não pode haver nenhuma ripa de través.

Posicionar cuidadosamente a placa de cozinhar no entalhe e uni-la fixamente ao balcão de serviço com os respectivos elementos de fixação.

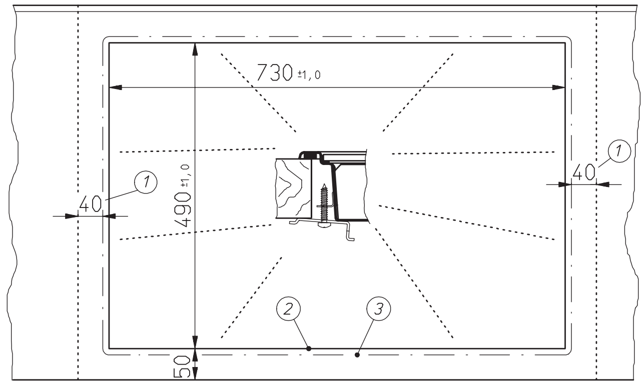
Verifique se o balcão de serviço e a placa de cozinhar ficam posicionados de forma nivelada. É necessário evitar a infiltração de líquidos em aparelhos eléctricos eventualmente integrados entre a borda da placa de cozinhar e o balcão de serviço ou entre o balcão de serviço e a parede. Utilize perfis, fitas ou agentes de vedação.

Tipo: .GKST 75 Z2 VITAL

Ilustr. 1

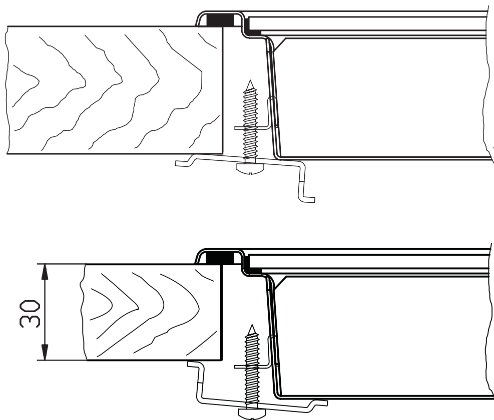


Ilustr. 2

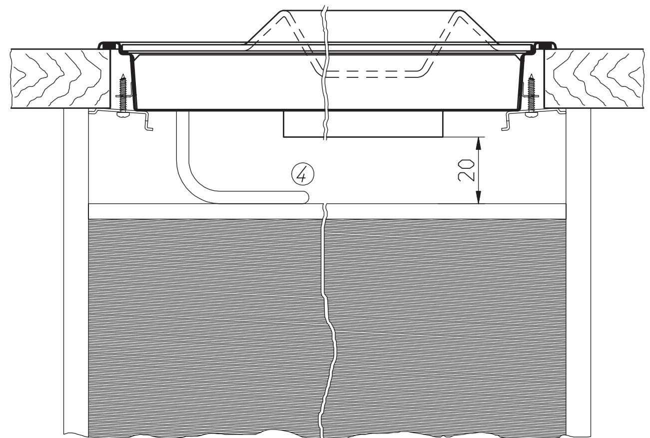


① Distâncias mínimas até às paredes adjacentes
② Medida de fresagem
③ Medida exterior da placa de cozinhar
④ Passagem do cabo na parede traseira

Ilustr. 3



Ilustr. 4



Αγοράσατε κεραμικό πεδίο μαγειρέματος με χειριστήριο αφής Touch-Control.

Για να μπορείτε να χαρείτε τη συσκευή σας για πολλά χρόνια, προσέξτε ιδιαίτερα τα κεφάλαια 2 και 3 στις παρούσες Οδηγίες Χρήσης.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορους τύπους πεδίων μαγειρέματος. Στην πινακίδα τύπου στο εξώφυλλο αυτών των οδηγιών μπορείτε να δείτε ποιο τύπο πεδίου μαγειρέματος έχετε εσείς.

Περιεχόμενα

Υποδείξεις ασφαλείας



Προσοχή!

Άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με το χειρισμό της εντοιχιζόμενης επιφάνειας μαγειρέματος επιτρέπεται να τη χρησιμοποιούν μόνο υπό επιτήρηση.

Γενικώς, τα μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν τη συσκευή. Επίσης βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Υποδείξεις για την προστασία του περιβάλλοντος

Ανακύκλωση συσκευασίας

Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας με όσο το δυνατόν πιο φιλικό τρόπο για το περιβάλλον.

Ανακυκλώνοντας τα υλικά συσκευασίας εξοικονομούνται πρώτες ύλες και μειώνονται τα σκουπίδια.

Ανακύκλωση παλιών συσκευών

Το σύμβολο 🗑 στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μ εταχειρίζεστε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόρριμμα. Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Συμμετέχοντας στη σωστή ανακύκλωση αυτού του προϊόντος προστατεύετε το περιβάλλον και την υγεία των συνανθρώπων σας. Το περιβάλλον και η υγεία κινδυνεύουν από την ακατάλληλη διαχείριση απορριμμάτων. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

1. Χειρισμός

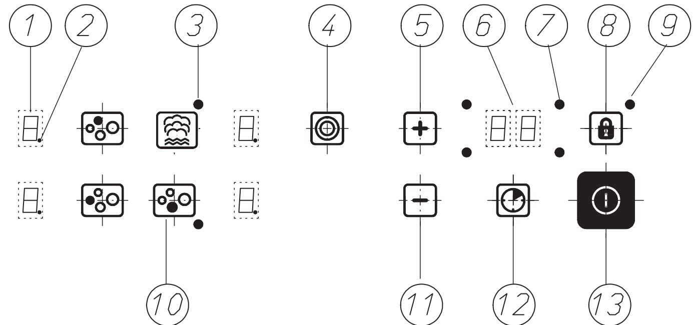
1.1 Το νέο σας πεδίο μαγειρέματος με χειρισμό αφής Touch-Control

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης ισχύουν για τους τύπους .GKST 75.. .

1.2 Πεδίο χειρισμού αφής Touch-Control

Αφού συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο (παροχή ρεύματος), το σύστημα διεύθυνσης κάνει αρχικά έναν αυτοέλεγχο ο οποίος τελειώνει όταν ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα.

① *Ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος*
② *Σύμβολο ετοιμότητας ζώνης μαγειρέματος (ανάβει: η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να λειτουργήσει)*
③ *Λυχνία ελέγχου ενεργοποίησης περισσότερων κύκλων*
④ *Πλήκτρο περισσότερων κύκλων*
⑤ *Πλήκτρο Συν*
⑥ *Ένδειξη ρολογιού*
⑦ *Λυχνία ελέγχου ρολογιού*
⑧ *Πλήκτρο ασφάλισης*
⑨ *Λυχνία ελέγχου ασφάλισης (σύστημα διεύθυνσης)*
⑩ *Ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος*
⑪ *Πλήκτρο Μείον*
⑫ *Λυχνία ελέγχου ρολογιού*
⑬ *Πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης (σύστημα διεύθυνσης)*



1.3 Χειρισμός αφής Touch-Control

Κάθε φορά που ενεργοποιείται ένα πλήκτρο, ακούγεται ένα ακουστικό σήμα που επιβεβαιώνει την ενεργοποίησή του.

Με το πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης ⑬ ενεργοποιείται το σύστημα διεύθυνσης: Βάλτε το δάκτυλό σας πάνω στο πλήκτρο μέχρι να εμφανιστεί ένα «0» σε όλες τις ενδείξεις βαθμίδων μαγειρέματος και το σήμα ετοιμότητας της ζώνης μαγειρέματος ② αναβοσβήνει. Η περαιτέρω ενεργοποίηση πρέπει πλέον να γίνει μέσα στα επόμενα δέκα δευτερόλεπτα, γιατί αλλιώς το σύστημα διεύθυνσης απενεργοποιείται και πάλι αυτομάτως.

Για να ενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, πατήστε το αντίστοιχο πλήκτρο ⑩ της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος. Το εκάστοτε σύμβολο ετοιμότητας ② της ενεργοποιημένης ζώνης μαγειρέματος ανάβει.

Με το πλήκτρο Μείον ή Συν ⑪/⑤ επιλέξτε μια βαθμίδα μαγειρέματος μεταξύ 1–9. Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί οποιαδήποτε στιγμή όταν είναι ενεργοποιημένη να απενεργοποιηθεί. Η επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει ενεργοποιηθεί, το σύμβολο ετοιμότητας για τη ζώνη μαγειρέματος ② ανάβει.

Με το πλήκτρο Μείον ⑪ μπορείτε να χαμηλώσετε τη βαθμίδα μαγειρέματος μέχρι το «0» ή πατώντας συγχρόνως τα πλήκτρα Μείον και Συν ⑪+⑤ να τη σβήσετε απευθείας.

Γενικά, όλο το σύστημα διεύθυνσης μπορεί να απενεργοποιηθεί οποιαδήποτε στιγμή με το πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης ⑬. Για να απενεργοποιήσετε όλη τη συσκευή βάλτε για λίγο το δάκτυλό σας πάνω στο πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης ⑬ μέχρι να σβήσουν οι λυχνίες ελέγχου.

Πατώντας το πλήκτρο ασφάλισης ⑧ μπλοκάρονται όλα τα πλήκτρα εκτός από το πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης ⑬, ώστε να μην πατηθούν κατά λάθος. Όταν η ασφάλιση έχει ενεργοποιηθεί, ανάβει η λυχνία ελέγχου ⑨. Πατώντας ξανά το πλήκτρο ασφάλισης ⑧ η κατάσταση αυτή αναιρείται.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας εμφανίζεται με ένα «H» που ανάβει στην εκάστοτε αντίστοιχη ένδειξη βαθμίδας μαγειρέματος ①.

Υπερταχεία θέρμανση

Ενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος με το πλήκτρο ζώνης μαγειρέματος ⑩. Πατήστε το πλήκτρο Μείον ⑪ και επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος 9. Μετά πατήστε το πλήκτρο Συν ⑤ κι ενεργοποιήστε την υπερταχεία θέρμανση για τη γρήγορη έναρξη βρασμού. Όσο διαρκεί το αρχικό μαγείρεμα, στην ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος ① εμφανίζονται συνεχώς εναλλασσόμενα το σήμα «A» (υπερταχεία θέρμανση) και η ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος. Τώρα μπορείτε να επιλέξετε τη βαθμίδα που θέλετε για το περαιτέρω μαγείρεμα μεταξύ των βαθμίδων 1-8. Αν όμως αφήσετε τη βαθμίδα μαγειρέματος 9 χωρίς να επιλέξετε κάποια άλλη βαθμίδα μεταξύ 1-8, τότε η υπερταχεία θέρμανση απενεργοποιείται αυτομάτως μετά από 10 δευτερόλεπτα. Η διάρκεια της υπερταχείας θέρμανσης εξαρτάται από τη βαθμίδα που επιλέξατε για το περαιτέρω μαγείρεμα και μπορείτε να τη δείτε στο διπλανό πίνακα χρόνων.

Αν αφού έχετε επιλέξει τη βαθμίδα για το περαιτέρω μαγείρεμα, πατήσετε το πλήκτρο Συν ⑤, τότε η διάρκεια της υπερταχείας θέρμανσης προσαρμόζεται προς τα πάνω, σύμφωνα με τον πίνακα χρόνων. Αν αφού έχετε επιλέξει τη βαθμίδα για το περαιτέρω μαγείρεμα, πατήσετε το πλήκτρο Μείον ⑪, τότε η υπερταχεία θέρμανση σταματά πρόωρα.

Πίνακας χρόνων

ΥΘ = υπερταχεία θέρμανση,
χρόνος σε λεπτά, δευτερόλεπτα

Βαθμίδα μαγειρέματος	ΥΘ (λεπτά:δευτ.)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Ενεργοποίηση δύο / τριών κύκλων

Η ενεργοποίηση δύο / τριών κύκλων της εκάστοτε ζώνης μαγειρέματος μπορεί να γίνει μόνο αφού ενεργοποιηθεί η εκάστοτε ζώνη μαγειρέματος.

Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος μεταξύ 1-9. Πατήστε το πλήκτρο περισσότερων κύκλων ④ για να ενεργοποιήσετε το δεύτερο κύκλο θέρμανσης. Η λυχνία ελέγχου ③ ανάβει. Για να ενεργοποιήσετε και τον τρίτο κύκλο πατήστε ξανά το πλήκτρο περισσότερων κύκλων ④. Η δεύτερη λυχνία ελέγχου ③ ανάβει. Για την απενεργοποίηση των δύο / τριών κύκλων πρέπει να είναι ενεργοποιημένη η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Πατώντας ξανά το πλήκτρο περισσότερων κύκλων ④ απενεργοποιούνται οι εξωτερικοί κύκλοι θέρμανσης. Οι λυχνίες ελέγχου ③ σβήνουν.

Ρολόι

Με το ρολόι απενεργοποιείται αυτομάτως μία ζώνη μαγειρέματος μετά το ρυθμισμένο χρόνο 01-99 λεπτών. Η επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη, το σύμβολο ετοιμότητας ② ανάβει. Με το πλήκτρο Μείον ή Συν ⑪/⑤ επιλέξτε μια βαθμίδα μαγειρέματος μεταξύ 1–9. Μετά πατήστε το πλήκτρο ρολογιού ⑫. Η ένδειξη ρολογιού ⑥ δείχνει «00». Με το πλήκτρο Μείον ή Συν ⑪/⑤ επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος 01–99 λεπτά. Η λυχνία ελέγχου ⑦ της ρυθμισμένης ζώνης μαγειρέματος ανάβει.

Η ρυθμισμένη ζώνη μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει οποιαδήποτε στιγμή. Ενεργοποιείστε την εκάστοτε ζώνη μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο ρολογιού ⑫ και με το πλήκτρο Μείον ή Συν ⑪/⑤ αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος.

Μόλις τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτομάτως και για 2 λεπτά ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Το σήμα μπορεί να σταματήσει πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο.

Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε το ρολόι πρόωρα, πατήστε το πλήκτρο της εκάστοτε ζώνης μαγειρέματος ⑩ και το πλήκτρο ρολογιού ⑫. Τώρα μπορείτε με το πλήκτρο Μείον ⑪ ή πατώντας συγχρόνως το πλήκτρο Μείον και Συν ⑪+⑤ να ρυθμίσετε το ρολόι στο «00».

Το ρολόι μπορεί να χρησιμοποιηθεί και χωρίς να είναι ενεργή κάποια ζώνη μαγειρέματος π.χ. ως ρολόι για το βράσιμο αυγών. Τότε όταν ρυθμίζετε το ρολόι ⑫ δεν πρέπει να είναι ενεργοποιημένη καμία ζώνη μαγειρέματος (το σύμβολο ετοιμότητας ζώνης μαγειρέματος ② δεν ανάβει).

Απενεργοποίηση ασφαλείας

Η συνεχής λειτουργία κάθε μεμονωμένης ζώνης μαγειρέματος περιορίζεται χρονικά από μια εγκατάσταση ασφαλείας, η οποία απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα ανάλογα με την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος. Οι χρόνοι παρέμβασης αυτής της εγκατάστασης ασφαλείας αναφέρονται στο διπλανό πίνακα χρόνων. Όταν η εγκατάσταση ασφαλείας έχει απενεργοποιήσει το σύστημα διεύθυνσης Touchcontrol, στην ένδειξη βαθμίδας μαγειρέματος ① εμφανίζεται ένα «0» ή ένα «H» αν υπάρχει ακόμη υπολειπόμενη θερμότητα. Πατώντας το πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης ⑬, το σύστημα διεύθυνσης είναι πάλι έτοιμο προς λειτουργία.

Αν πατηθούν περισσότερα από ένα πλήκτρα ταυτοχρόνως, εκτός από τα πλήκτρα Μείον και Συν, το σύστημα διεύθυνσης δεν θεωρεί ότι ισχύει η ενεργοποίησή τους. Αν ένα ή περισσότερα πλήκτρα ενεργοποιηθούν για περισσότερο από μισό λεπτό, είτε από υπερχείλιση είτε από κάποιο σκεύος, τότε το σύστημα διεύθυνσης θεωρεί ότι πρόκειται για σφάλμα και απενεργοποιείται αυτομάτως. Σε περίπτωση που η ενεργοποίηση των πλήκτρων συνεχίζεται, ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα.

Πίνακας χρόνων

ΠΕΔΙΑΛ = Περιορισμός διάρκειας λειτουργίας, τιμές σε ώρες

Βαθμίδα μαγειρέματος	ΠΕΔΙΑΛ (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Τι πρέπει να προσέξετε

2.1 Μερικές συμβουλές σχετικά με τα σκεύη

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη μαγειρέματος με σταθερό, ίσιο και όσο το δυνατόν πιο χοντρό πάτο. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα για το μαγείρεμα σε υψηλές θερμοκρασίες, π.χ. το τηγάνισμα. Αν ο πάτος δεν είναι ίσιος, ο χρόνος μαγειρέματος και η κατανάλωση ενέργειας αυξάνουν. Η καλύτερη μετάδοση θερμότητας γίνεται όταν το σκεύος και η θέση μαγειρέματος είναι ιδίου μεγέθους. Κλείνετε τα σκεύη με ένα καπάκι. Όταν τα σκεύη δεν έχουν καπάκι ή το καπάκι δεν είναι καλά κλειστό, χάνεται πάρα πολλή ενέργεια.

Για να εργάζεστε απευθείας πάνω στις ζώνες μαγειρέματος, μπορείτε να χρησιμοποιείτε σκεύη από πυρίμαχο γυαλί ή πορσελάνη, αν ο πάτος τους είναι λείος. Παρακαλείστε να προσέξετε τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή.

Αν πάνω στην επιφάνεια πέσουν φαγητά πρέπει να τα καθαρίσετε αμέσως.

Πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά, πρέπει να καθαρίσετε το πεδίο μαγειρέματος. Μετά ενεργοποιήστε τις θέσεις μαγειρέματος τη μία μετά την άλλη, χωρίς σκεύη, για τρία λεπτά στη μεγαλύτερη βαθμίδα, για να φύγει η μυρωδιά του καινούργιου και να εξατμισθεί η ενδεχόμενη υγρασία από τα θερμαντικά σώματα. Αυτό είναι απαραίτητο ώστε τα ηλεκτρονικά κυκλώματα να λειτουργούν άριστα.

2.2 Χρήση της ζώνης μαγειρέματος vital

Αυτή η ζώνη μαγειρέματος vital διαθέτει ένα σύστημα άμεσης μετάδοσης θερμότητας. Μπορείτε να μαγειρέψετε απευθείας πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια, και γι' αυτό το λόγο δεν χρειάζεται να προσθέσετε σχεδόν καθόλου λίπος. Έτσι τα φαγητά μαγειρεύονται με ήπιο τρόπο και χωρίς λίπη και διατηρούνται οι βιταμίνες και τα μεταλλικά στοιχεία που είναι ζωτικής σημασίας, είτε πρόκειται για κανονικό μαγείρεμα είτε για τηγάνισμα, για μαγείρεμα στον ατμό, καβούρντισμα ή ποσέ.
Στη ζώνη μαγειρέματος vital μπορείτε φυσικά να χρησιμοποιείτε και σκεύη μαγειρέματος. Το σημείο όπου ξεκινά η λαβή του σκεύους μαγειρικής πρέπει να απέχει τουλάχιστον 4 εκ. από τον πάτο του.

Φαγητά που έχουν μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη δεν επιτρέπεται ωστόσο να παρασκευάζονται άμεσα πάνω στην περιοχή της ζώνης μαγειρέματος vital. Στις υψηλές θερμοκρασίες η ζάχαρη θα λιώσει πάνω στη γυάλινη επιφάνεια και μπορεί να προκαλέσει μόνιμες ζημιές.

Αν πάνω στη ζώνη μαγειρέματος πέσει κατά λάθος ζάχαρη, σπρώξτε την αμέσως με μια ξύστρα καθαρισμού έξω από τη ζεστή περιοχή και καθαρίστε την.

2.3 Σημαντικές υποδείξεις

Προσοχή: Οι επιφάνειες στις εστίες θέρμανσης και μαγειρέματος ζεσταίνονται κατά τη λειτουργία. Γι' αυτό το λόγο τα μικρά παιδιά γενικώς δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν.

Προσπαθείτε να μην πέφτουν σκληρά αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος. Το υλικό είναι υπό ορισμένες συνθήκες ευαίσθητο σε μηχανικές επιβαρύνσεις. Τα μικρά χτυπήματα μπορεί να οδηγήσουν σε σπάσιμο του πεδίου μαγειρέματος. Σε περίπτωση που εξαιτίας κακής χρήσης, η κεραμική πλάκα έχει σκιστεί, ραγίσει ή σπάσει, πρέπει να απενεργοποιηθεί αμέσως και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο. Για να την αποσυνδέσετε, κατεβάστε το διακόπτη προστασίας για τη σύνδεση της κουζίνας στον πίνακα με τις ασφάλειες. Ειδοποιήστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Το κεραμικό πεδίο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σαν επιφάνεια εναπόθεσης αντικειμένων! Δεν επιτρέπεται η ετοιμασία φαγητών σε αλουμινόχαρτο ή πλαστικά σκεύη πάνω στις ζεστές ζώνες μαγειρέματος.

Μη θέτετε ποτέ σε λειτουργία τις ζώνες μαγειρέματος χωρίς να έχετε τοποθετήσει επάνω τους το σκεύος με το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε. Μην τοποθετείτε ακριβώς κάτω από το πεδίο μαγειρέματος εύφλεκτα ή αναφλέξιμα αντικείμενα ή αντικείμενα που μπορούν να παραμορφωθούν λόγω της θερμότητας.

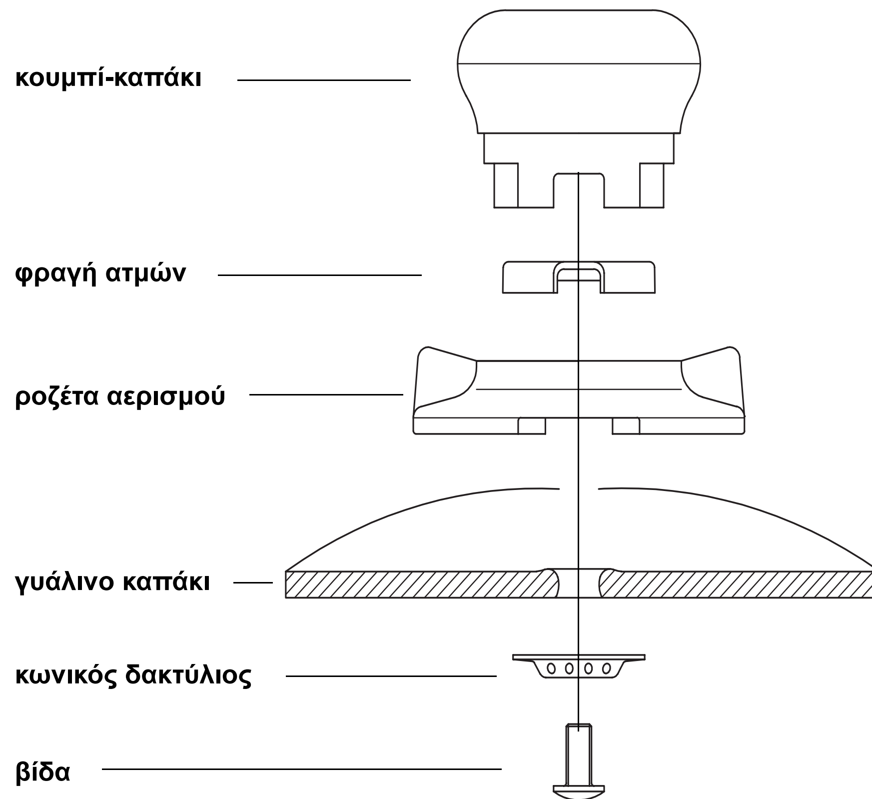
Μην απομακρύνεστε όταν μαγειρεύετε φαγητά με λίπη ή λάδια. Τα λάδια που έχουν υπερθερμανθεί μπορεί να αναφλεχθούν. Μη ρίχνετε ποτέ νερό, για να σβήσετε λίπη ή λάδια που έχουν πιάσει φωτιά. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κλείστε το σκεύος, για να σβήσει η φωτιά και απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Αφήστε τα σκεύη να κρυώσουν πάνω στην εστία μαγειρέματος.

Εκτός αυτού, δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με τις ζεστές ζώνες μαγειρέματος τα καλώδια από ηλεκτρικές συσκευές που είναι για παράδειγμα σε ρευματοδότες κοντά στο πεδίο μαγειρέματος.

Το κεραμικό πεδίο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να καθαριστεί με συσκευή καθαρισμού με ατμό ή κάτι παρόμοιο!

2.4 Οδηγίες συναρμολόγησης για κουμπί αερισμού

Προσοχή: σφίξτε μόνο με το χέρι!



3. Καθάρισμα και περιποίηση



Πριν το καθάρισμα απενεργοποιήστε το πεδίο μαγειρέματος και αφήστε το να κρυώσει.

Το κεραμικό πεδίο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να καθαριστεί με συσκευή καθαρισμού με ατμό ή κάτι παρόμοιο!

Υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος

Σημαντικό! Μην χρησιμοποιείτε ποτέ καυστικά απορρυπαντικά, όπως π.χ. καθαριστικά που προκαλούν γρατσουνιές, καθαριστικά για σκουριά και λεκέδες κλπ.

Καθάρισμα μετά τη χρήση

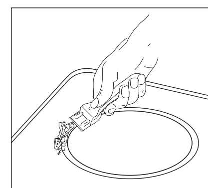
1. Καθαρίζετε όλο το πεδίο μαγειρέματος πάντα όταν είναι βρώμικο – καλύτερα μετά από κάθε χρήση. Χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Μετά στεγνώνετε το πεδίο μαγειρέματος με ένα καθαρό πανί, ώστε να μην μένουν υπολείμματα του απορρυπαντικού στην επιφάνεια.

Εβδομαδιαία περιποίηση

2. Καθαρίζετε και περιποιείστε όλο το πεδίο μαγειρέματος μια φορά την εβδομάδα πολύ καλά με τα συνήθη καθαριστικά προϊόντα του εμπορίου για υαλοκεραμικές επιφάνειες.
Ακολουθείτε οπωσδήποτε τις οδηγίες του εκάστοτε κατασκευαστή.
Τα προϊόντα καθαρισμού δημιουργούν ένα λεπτό στρώμα προστασίας που εμποδίζει την απορρόφηση του νερού και των ακαθαρσιών. Οι ακαθαρσίες παραμένουν πάνω σε αυτό το στρώμα και μετά καθαρίζονται πολύ πιο εύκολα. Μετά στεγνώνετε το πεδίο μαγειρέματος με ένα καθαρό πανί. Δεν επιτρέπεται να μένουν υπολείμματα των καθαριστικών στην επιφάνεια, γιατί όταν θερμαίνονται αλλοιώνουν την επιφάνεια.

Ειδικές ακαθαρσίες

Οι δύσκολες ακαθαρσίες και οι λεκέδες (από άλατα, γυαλάδες) καθαρίζονται καλύτερα όταν το πεδίο μαγειρέματος είναι ακόμη χλιαρό. Χρησιμοποιείτε συνήθη καθαριστικά προϊόντα του εμπορίου. Ακολουθείτε τις οδηγίες στο σημείο 2.



Φαγητά που έχουν υπερχειλίσει τα μαλακώνετε με ένα βρεμμένο πανί και μετά καθαρίζετε τα υπόλοιπα με μια ειδική ξύστρα γυαλιού για υαλοκεραμικές επιφάνειες. Μετά καθαρίζετε την επιφάνεια όπως περιγράφεται στο σημείο 2.

Καμένη ζάχαρη και λιωμένο συνθετικό πρέπει να καθαρίζονται αμέσως – όταν είναι ακόμη ζεστά - με μια ξύστρα γυαλιού. Μετά καθαρίζετε την επιφάνεια όπως περιγράφεται στο σημείο 2.

Κόκκοι άμμου, που ενδεχομένως πέφτουν στην επιφάνεια μαγειρέματος όταν καθαρίζετε πατάτες ή πλένετε σαλάτες, μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές καθώς μετακινείτε τα σκεύη. Γι' αυτό προσέχετε να μην μένουν κόκκοι άμμου πάνω στην επιφάνεια.

Χρωματικές αλλαγές του πεδίου μαγειρέματος δεν επηρεάζουν τη λειτουργία και τη σταθερότητα του υαλοκεραμικού πεδίου. Δεν πρόκειται για βλάβη του υαλοκεραμικού πεδίου, αλλά για υπολείμματα που δεν καθαρίστηκαν και κάηκαν.

Γυαλιστερά σημεία δημιουργούνται καθώς τρίβεται ο πάτος του σκεύους, ειδικά όταν χρησιμοποιείτε σκεύη μαγειρικής με πάτο αλουμινίου ή ακατάλληλα προϊόντα καθαρισμού. Καθαρίζουν με μεγάλη δυσκολία με τα συνήθη προϊόντα καθαρισμού. Ενδεχομένως επαναλάβετε το καθάρισμα. Με τη χρήση επιθετικών μέσων καθαρισμού και σκευών με τραχύ πάτο το ντεκόρ με τον καιρό τρίβεται και δημιουργούνται σκούροι λεκέδες.



Προσοχή!

Στην περιοχή της ζώνης μαγειρέματος vital μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού ή περιποίησης που αφήνουν ένα προστατευτικό στρώμα πάνω στη γυάλινη επιφάνεια. Τα υπολείμματα μπορεί να μεταφερθούν στο φαγητό.

4. Συναρμολόγηση

4.1 Ηλεκτρική σύνδεση (τιμές σύνδεσης)

(Τιμές σύνδεσης και ονομασία μοντέλου: βλέπε εξώφυλλο των Οδηγιών Χρήσης)

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να γίνει από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό ο οποίος πρέπει να ελέγξει αν ο εντοιχισμός έγινε σύμφωνα με τις νομικές προδιαγραφές (π.χ. στη Γερμανία VDE). Πρέπει να προσέξει ιδιαίτερα ότι θα τηρηθούν πλήρως αυτές οι προδιαγραφές καθώς και οι προδιαγραφές της τοπικής επιχείρησης ηλεκτρισμού.

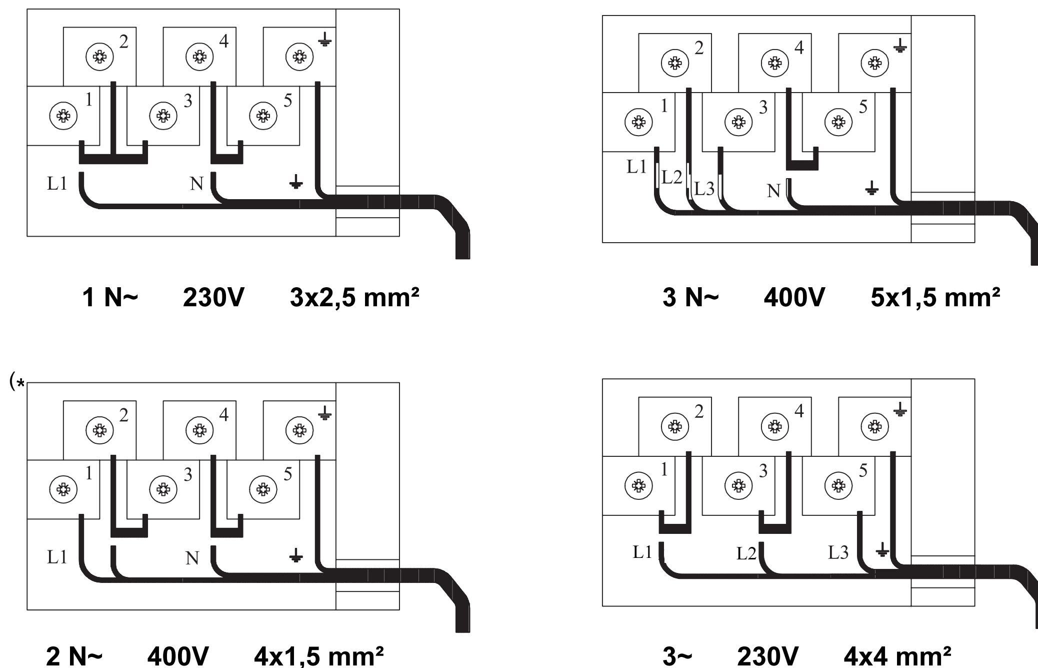
Πριν από την ηλεκτρική συσκευή πρέπει να συνδεθεί μια εγκατάσταση διαχωρισμού της συσκευής από το δίκτυο, από όλους τους πόλους, με άνοιγμα επαφής τουλάχιστον 3 χλστ. Προσέξτε, η υπάρχουσα τάση δικτύου να συμφωνεί με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου.

Στο τέλος πρέπει να ανοίξετε το καπάκι του διακόπτη στην κάτω πλευρά της συσκευής, για να φτάσετε στον ακροδέκτη σύνδεσης. Μετά τη σύνδεση στερεώστε πάλι το καπάκι και ασφαλίστε το καλώδιο σύνδεσης με το σφικτήρα του φέροντος στοιχείου.

Το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να αντιστοιχεί τουλάχιστον στον τύπο HO5 VVF.
Προσέξτε ώστε το μήκος του καλωδίου σύνδεσης που περισσεύει να μην βρίσκεται στην περιοχή εντοιχισμού του πεδίου μαγειρέματος.

Ο τρόπος που θα περάσει το καλώδιο φαίνεται στην εικ. 4.

Δυνατότητες σύνδεσης



1 N~ 230V 3x2,5 mm² **3 N~ 400V 5x1,5 mm²**

2 N~ 400V 4x1,5 mm² **3~ 230V 4x4 mm²**

4.2 Εργασίες συντήρησης και επισκευής

Σε περίπτωση επισκευής, η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από το ρεύμα, δηλ. πρέπει πρώτα να ανοιχτεί η εγκατάσταση διαχωρισμού. Σε περίπτωση που καλείτε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρετε πάντα τον τύπο της συσκευής και τον αριθμό εργοστασίου. Θα βρείτε τα απαιτούμενα στοιχεία στην πινακίδα τύπου ή στο εξώφυλλο των Οδηγιών Χρήσης. Κάθε φορά που βγάζετε την εντοιχισμένη κεραμική επιφάνεια μαγειρέματος, πρέπει να ελέγχετε τη στεγανοποίησή της και ενδεχομένως να την αντικαθιστάτε.

4.3 Άνοιγμα πάγκου εργασίας

Κάνετε όλες τις εργασίες κοπής των επίπλων και του πάγκου εργασίας πριν τοποθετήσετε τις συσκευές και καθαρίστε τα ροκανίδια.

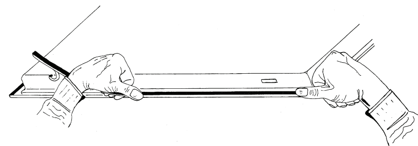
Οι διαστάσεις του ανοίγματος του πάγκου εργασίας αναφέρονται στο σχεδιάγραμμα (εικ. 1+2).

Οι επιφάνειες τομής πρέπει να σφραγιστούν με ένα αδιάβροχο προστατευτικό στρώμα.

Ο πάγκος εργασίας και επομένως και η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει οπωσδήποτε να εντοιχιστούν οριζόντια. Αν η επιφάνεια μαγειρέματος τοποθετηθεί στραβά, θα τεντωθεί πολύ και υπάρχει μεγάλος κίνδυνος να σπάσει.

4.4 Εντοιχισμός

Πριν τον εντοιχισμό, βεβαιωθείτε ότι η περιμετρική στεγάνωση του πεδίου μαγειρέματος δεν έχει κενά.



Αν το κεραμικό πεδίο μαγειρέματος τοποθετηθεί σε πάγκο εργασίας με κεραμική ή παρόμοια επικάλυψη (πλακάκια), πρέπει να αφαιρεθεί η μόνωση που υπάρχει στο πεδίο μαγειρέματος και η μόνωση μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του πάγκου εργασίας να γίνει με ελαστικά υλικά στεγανοποίησης, όπως ανθεκτικό στη θερμότητα ελαστικό σιλικόνης.

Προσοχή! **Αν το πεδίο μαγειρέματος βρίσκεται πάνω από έπιπλα (πλαϊνούς τοίχους, ντουλάπια κλπ.), πρέπει να τοποθετηθεί ένα ενδιάμεσο δάπεδο, έτσι ώστε να αποκλείεται το τυχαίο άγγιγμα της κάτω πλευράς του πεδίου μαγειρέματος. Το ενδιάμεσο δάπεδο πρέπει να μπορεί να αφαιρεθεί μόνο με εργαλεία και να έχει μια ελάχιστη απόσταση 20 χλστ. από την κάτω πλευρά του πεδίου μαγειρέματος, έτσι ώστε το καλώδιο σύνδεσης με το δίκτυο να μην αγγίζει την κάτω πλευρά του πεδίου μαγειρέματος (εικ. 4).**
Αν το πεδίο μαγειρέματος πρέπει να τοποθετηθεί πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο, τότε αυτός πρέπει να είναι εξοπλισμένος με ανεμιστήρα ψύξης. Σε αυτήν την περίπτωση δεν χρειάζεται ενδιάμεσο δάπεδο.

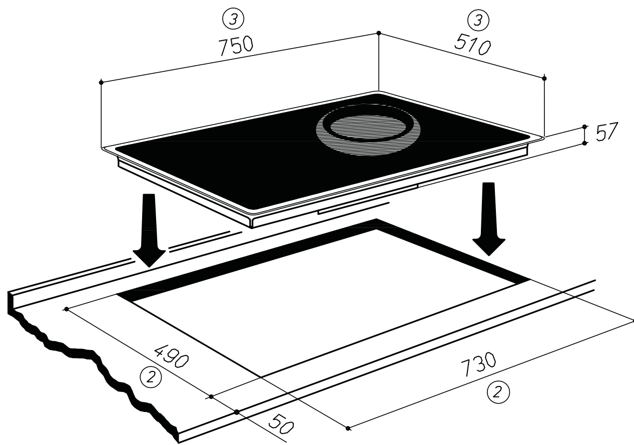
Κάτω από τον πάγκο εργασίας στην περιοχή του ανοίγματός του δεν επιτρέπεται να υπάρχουν εγκάρσια δοκάρια.

Τοποθετήστε το πεδίο μαγειρέματος προσεκτικά στο άνοιγμα και συνδέστε το σταθερά με τον πάγκο εργασίας με τα ανάλογα στοιχεία στερέωσης.

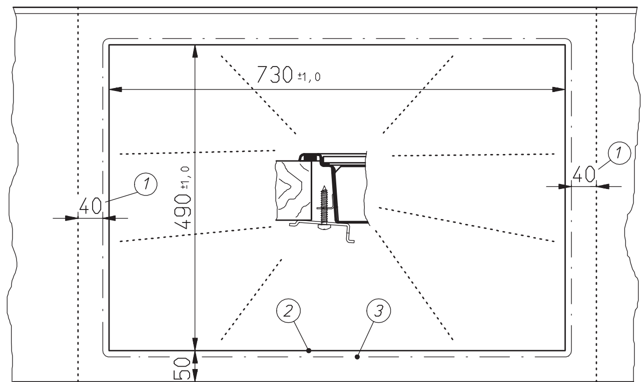
Προσέξτε ο πάγκος εργασίας και το πεδίο μαγειρέματος να είναι σε οριζόντια θέση. Πρέπει ανάμεσα στην άκρη του πεδίου μαγειρέματος και τον πάγκο εργασίας ή ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και τον τοίχο να μην υπάρχει δυνατότητα να τρέξουν υγρά σε ηλεκτρικές συσκευές που ενδεχομένως είναι εντοιχισμένες από κάτω. Τοποθετήστε προφίλ στεγανοποίησης, μονωτικές ταινίες ή μονωτικά υλικά.

Τύπος: .GKST 75 Z2 VITAL

Εικ. 1

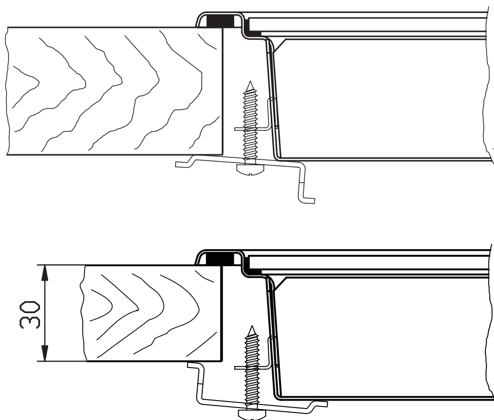


Εικ. 2

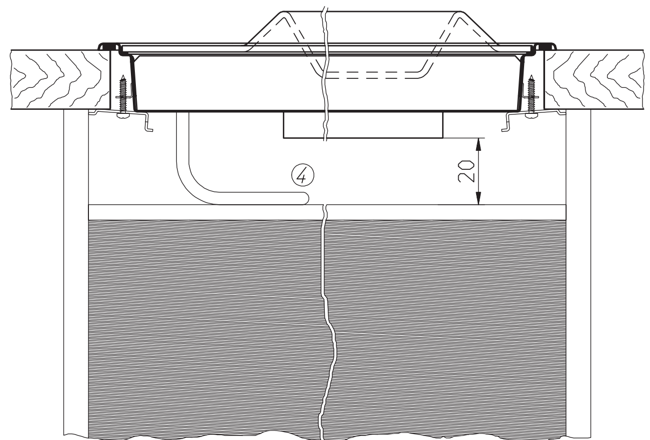


① Ελάχιστες αποστάσεις από διπλανούς τοίχους
② Διαστάσεις ξακρίσματος
③ Εξωτερική διάσταση πεδίου μαγειρέματος
④ Πέρασμα καλωδίων στον πίσω τοίχο

Εικ. 3



Εικ. 4



Czy zakupili państwo kuchenkę szkło-ceramiczną z systemem obsługi Touch-Control.

Aby mogli się państwo długo cieszyć z nowej kuchenki, należy przestrzegać przede wszystkim poleceń z rozdziałów 2 i 3 tej instrukcji obsługi.

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy kilku typów kuchenek. Na tabliczce identyfikacyjnej znajdującej się na przedniej stronie instrukcji obsługi można odczytać, jaki typ kuchenki państwo właśnie kupili.

Spis treści

Wkazówki bezpieczeństwa



Uwaga!

Osoby nie potrafiące obsługiwać płyty kuchennej mogą z niej korzystać tylko pod dozorem.

Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia i sprawdzać, czy się nim nie bawią.

Wskazówki dotyczące ochony środowiska

Usuwanie materiałów opakowaniowych

Opakowania służące do transportu urządzenia należy usuwać w miarę możliwości zgodnie z przepisami ochrony środowiska.

Zwrot materiałów opakowaniowych do obiegu materiałowego oszczędza surowce i zmniejsza powstawanie odpadów.

Usuwanie starych urządzeń

Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

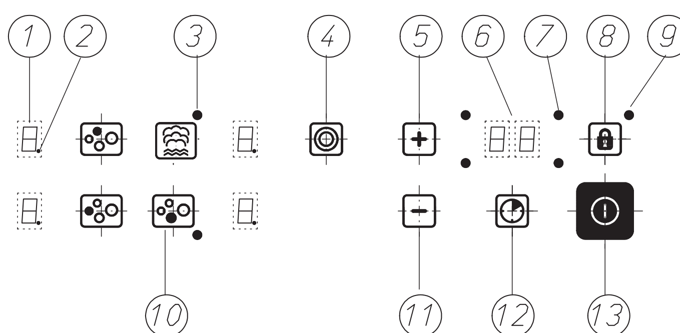
1. System obsługi

1.1 Wasza nowa kuchenka z systemem obsługi Touch-Control

Instrukcja obsługi dotyczy następujących modeli .GKST 75.. .

1.2 Pole obsługi Touch-Control

Po podłączeniu zasilania (podłączenie do sieci) najpierw zostanie przeprowadzony automatyczny test systemu sterowania zakończony krótkim sygnałem.



① *Wskaźnik stopnia gotowania*
② *Lampka gotowości płytki grzewczej (lampka pali się: płytkę grzewczą można obsługiwać)*
③ *Lampka kontrolna włączenia systemu wieloobwodowego*
④ *Przycisk systemu wieloobwodowego*
⑤ *Przycisk plus*
⑥ *Wskaźnik zegara*
⑦ *Lampka kontrolna zegara*
⑧ *Przycisk blokowania*
⑨ *Lampka kontrolna blokowania (system sterowania)*
⑩ *Przycisk płytki grzewczej*
⑪ *Przycisk minus*
⑫ *Przycisk zegara*
⑬ *Włącznik/wyłącznik (system sterowania)*

1.3 System obsługi Touch-Control

Każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzone krótkim sygnałem.

Naciśnięcie włącznika/wyłącznik ⑬ powoduje włączenie systemu sterowania. Do włączenia należy położyć palec na przycisk aż wszystkie stopnie gotowania pokazują "0" i lampka gotowości płytki grzewczej ② migoce. Następne przyciśnięcie musi się odbyć w przeciągu następnych diesięciu sekund, inaczej system sterowania sam się automatycznie wyłączy.

Do włączenia płytki grzewczej należy przycisnąć na przycisk odpowiedniej płytki grzewczej ⑩. Lampka sygnalizująca gotowość ② aktywowanej płytki grzewczej zapali się.

Za pomocą przycisku minus lub plus ⑪/⑤ należy teraz wybrać jeden ze stopni gotowania od 1 do 9. Każdą włączoną płytkę grzewczą można kiedykolwiek wyłączyć. W tym celu należy jednak włączyć odpowiednią płytkę, tzn. lampka sygnalizująca gotowość płytki grzewczej ② musi się palić.

Za pomocą przycisku minus ⑪ można stopień gotowania obniżyć do "0" albo jednoczesnym przyci nięciem na przyciski minus i plus ⑪+⑤ można go wprost wyłączyć.

W każdej chwili istnieje możliwość wyłączenia całego systemu sterowania przy pomocy włącznika/wyłącznika ⑬. Do wyłączenia całej kuchenki należy przyłożyć palec krótko na włącznik/wyłącznik ⑬, dopóki lampki kontrolne nie zgasną.

Przyciśnięciem na przycisk blokowania ⑧ zablokowane są wszystkie przyciski ⑬, z wyjątkiem włącznika/ wyłącznika, przeciwko przypadkowemu włączeniu. Zablokowanie jest potwierdzone zapaleniem lampki kontrolnej ⑨. Ponowne naciśnięcie przycisku blokowania ⑧ usunie stan blokowania.

Wskaźnik ciepła pozostałego

Ciepło pozostałe pokazuje wskaźnik stopnia gotowania ① w formie świecącej litery "H".

Początkowa moc gotowania

Włączyć przycisk płytki grzewczej ⑩. Przycisnąć na przycisk minus ⑪ i nastawić stopień gotowania 9. Następnie za pomocą przycisku plus ⑤ włączyć początkową moc gotowania. Wskaźnik stopnia gotowania ① zmienia się podczas trwania początkowej mocy gotowania z "A" (początkowa moc gotowania) na nastawiony stopień gotowania. Teraz można nastawić potrzebny stopień pełnego gotowania od 1 do 8. Jeżeli jednak stopień gotowania 9 pozostawimy bez nastawienia pełnego stopnia gotowania 1–8, to początkowa moc gotowania wyłączy sić automatycznie po 10 sekundach. Czas trwania początkowej mocy gotowania zależy od nastawionego stopnia pełnego gotowania i jest podany w tabelce.

Jeżeli po nastawieniu potrzebnego stopnia pełnego gotowania będzie wciśnięty przycisk plus ⑤, to czas trwania początkowej mocy gotowania zostanie zgodnie z tabelką czasów dopasowany w górę. Jeżeli po nastawieniu potrzebnego stopnia pełnego gotowania będzie wciśnięty przycisk minus ⑪, to początkowa moc gotowania zostanie zakończona zbyt wcześnie.

Tabelka czasów

PMG = Początkowa moc gotowania
Czas trwania w minutach, sekundach

Stopień gotowania	PMG (min:s)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Podłączenie dwu/trójobwodowe

Obwód podwójny/potrójny danej płytki grzewczej można podłączyć dopiero po aktywacji i włączeniu odpowiedniej płytki grzewczej.

Teraz należy nastawić wymagany stopień gotowania 1-9. Przyciśnięciem na przycisk wieloobwodowy ④ należy podłączyć drugi obwód grzewczy. Zapali się lampka kotrolna ③. W przypadku połączenia trójobwodowego należy ponownym przyciśnięciem na przycisk wieloobwodowy ④ podłączyć trzeci obwód grzewczy. Zapali się druga lampka kontrolna ③. Aby wyłączyć obwód podwójny/potrójny, musi być dana płytka grzewcza aktywowana. Ponownym przyciśnięciem na przycisk wieloobwodowy ④ wyłączają się zewnętrzne obwody grzewcze. Lampki kontrolne ③ gasną.

Zegar

Po upływie nastawionego czasu pomiędzy 01 -99 minut zegar automatycznie wyłącza płytę grzewczą. Należy włączyć odpowiednią płytkć grzewczą; pali się lampka oznaczająca gotowość płytki grzewczej ②. Za pomocą przycisku minus lub plus ⑪/⑤ należy nastawić stopień gotowania 1–9. Teraz należy nacisnąć przycisk zegara ⑫. Na wyświetlaczu zegara ⑥ pojawi się "00". Przyciskiem minus lub plus ⑪/⑤ można nastawić czas gotowania 01–99 minut. Zapali się lampka kontrolna ⑦ nastawionej płytki grzewczej.

Nastawiony czas gotowania można zawsze zmienić. W tym celu należy aktywować daną płytkę, przycisnąć na przycisk zegara i za pomocą przycisku minus lub plus ⑪/⑤ zmienić czas gotowania.

Po upływie nastawionego czasu gotowania płytka automatycznie się wyłącza i zabrzmi sygnał trwający 2 minuty. Sygnał ten można wyłączyć naciśnięciem dowolnego przycisku.

Jeżeli trzeba wyłączyć zegar przedwcześnie, należy przycisnąć na przycisk odpowiedniej płytki ⑩ i przycisk zegara ⑫. Teraz można za pomocą przycisku minus ⑪ lub jednoczesnym przyciśnięciem na przycisk minus i plus ⑪+⑤ nastawić zegar na "00".

Zegar można używać nawet bez aktywowanej płytki grzewczej do pomiaru czasu gotowania jajek. W tym wypadku przy nastawianiu zegara ⑫ nie naleÿy włączać płytki grzewczej (nie świeci się lampka gotowości płytki grzewczej ②).

Wyłącznik bezpieczeństwa

Czas ogrzewania poszczególnych płytek grzewczych jest czasowo ograniczony za pomocą wyłącznika zabezpieczającego, który w zależności od nastawionego stopnia gotowania po upływie określonego czasu płytkę grzewczą wyłączy. Czasy interwencji urządzenia zabezpieczającego są podane w tabelce czasowej. Po wyłączeniu systemu sterowania Touchcontrol urządzeniem zabezpieczającym pojawi się na displeju stopnia gotowania ① "0" ewent. "H" jeśli płytka jest nadal gorąca. Po naciśnięciu przycisku włączyć/wyłączyć ⑬ system sterowania jest ponownie przygotowany.

System sterowania odczytuje naciśnięcie więcej niż jednego przycisku jednocześnie, z wyjątkiem przycisku plus i minus, jako błędne. Jeżeli w wyniku wygotowania się pokarmu lub postawienia garnka przez ponad pół minuty wciśniętych jest jeden lub kilka przycisków, sterowanie odczytuje to jako błąd i wyłącza się automatycznie. Jeśli przycisk jest nadal wciśnięty, zabrzmi długi sygnał akustyczny.

Tabelka czasów

OCG = Ograniczenie czasu gotowania
Dane w godzinach

Stopień gotowania	OCG (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Na co należy uważać

2.1 Kilka wskazówek o naczyniach

Należy używać tylko naczynia i patelnie z wytrzymałym, płaskim i jak najgrubszym dnem. To dotyczy przedewszystkim gotowania przy wysokiej temperaturze, n.p. frytowania. Nierówne dno wydłuża czas gotowania i podwyższa zużycie energii. Najlepsze przenoszenie ciepła można osiągnąć wtedy, kiedy naczynie i płytka grzewcza są jednakowo duże. Bardzo dużo energii traci się podczas gotowania z odsuniętą pokrywką lub bez pokrywki.

Żeby było możliwe pracować wprost na płytkach grzewczych, można użyć naczyń ze szkła albo ceramiki ogniotrwałej z płaskim dnem. Należy jednak zawsze przestrzegać instrukcji obsługi producenta.

Resztki gotowanych potraw znajdujące sić na płycie grzewczej należy natychmiast usunąć.

Przed pierwszym gotowaniem należy oczyścić powierzchnię płyty grzewczej. Zaraz potem należy włączyć jedną po drugiej płytki grzewcze, bez naczyń, na trzy minuty na najwyższy stopień, co pozwoli usunąć zapach nowego urządzenia i ewentualną wilgoć z elementów grzewczych. To jest bardzo ważne dla sprawnego funkcjonowania obwodów elektronicznych.

2.2 Korzystanie z płytki grzewczej Vital

Płytka grzewcza Vital bezpośrednio przenosi ciepło. Gotowanie odbywa się bezpośrednio na płycie ceramicznej, dlatego nie ma potrzeby dodatkowego stosowania tłuszczu. Dzięki tej oszczędnej metodzie, przy której gotowanie nie wymaga tłuszczu, potrawy zachowują niezbędne dla życia witaminy i substancje mineralne i to niezależnie od tego, czy są gotowane, duszone, pieczone, smażone czy grilowane.
Na płytce grzewczej Vital mogą Państwo także gotować w odpowiednim naczyniu. Uchwyt musi być umieszczony w odstępie co najmniej 4 cm od dna patelni bądź garnka.

Bezpośrednio na płytce grzewczej Vital nie można jednak przyrządzać potraw o dużej zawartości cukru. Cukier topi się na rozgrzanej płycie ceramicznej i może ją trwale uszkodzić.

Cukier, który przypadkowo dostał się na płytkę grzewczą, należy usunąć z gorącej płytki przy pomocy skrobaka do szkła.

2.3 Ważne wskazówki

Uwaga: Powierzchnia płyt grzewczych jest podczas gotowania zawsze bardzo gorąca. Dlatego małe dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia.

Należy zwrócić uwagę, aby twarde przedmioty nie uszkodziły powierzchni płyty grzewczej. Materiał jest w pewnych okolicznościach mało odporny na obciążenie mechaniczne. Punktowe obciążenie udarowe może spowodować pęknięcie powierzchni kuchenki. Jeżeli przez nieostrożność powierzchnia kuchenki pęknie lub jest mocno porysowana, należy ją zaraz odstawić i wyłączyć z sieci elektrycznej. W tym celu należy wyłączyć wyłącznik zabezpieczający kuchenki w skrzynce bezpiecznikowej. Należy też powiadomić dział serwisu producenta.

Płyty szkło-ceramicznej nie można używać jako miejsca odkładania różnych przedmiotów! Na gorących płytkach grzewczych nie wolno przygotowywać potraw w folii aluminiowej i w naczyniach plastikowych.

Nigdy nie należy włączać płyty grzewczej bez postawionych na niej naczyń. Nie należy wkładać tuż po płytę grzewczą żadnych łatwopalnych przedmiotów lub przedmiotów łatwo odkształcających sić.

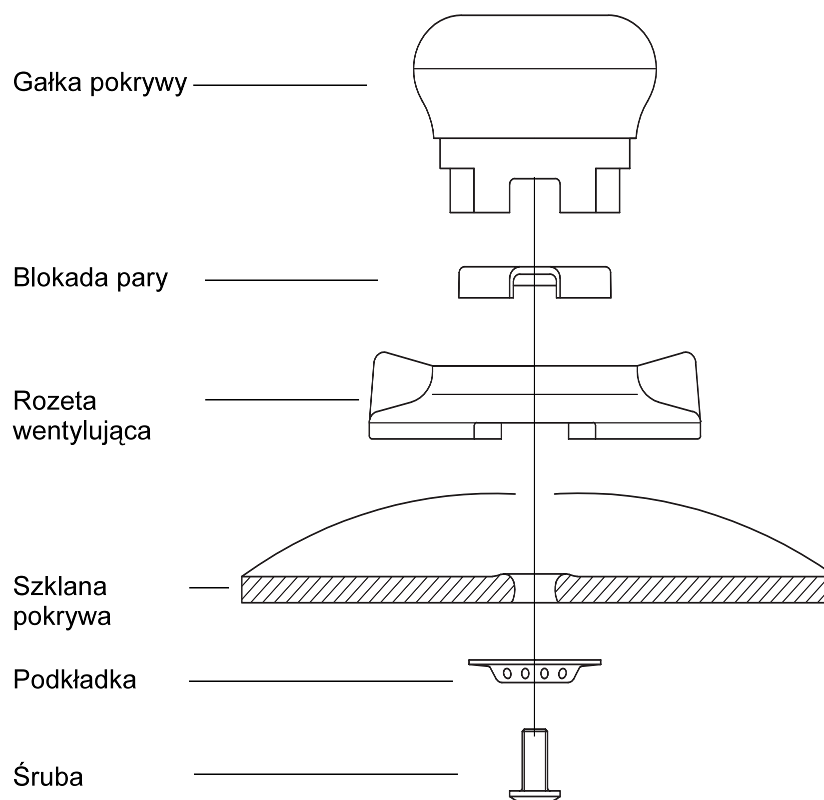
Nie należy oddalać się podczas przygotowania potraw zawierających tłuszcze lub oleje. Przegrzany olej może się zapalić. W żadnym wypadku nie należy dolewać wody do płonącego tłuszczu lub oleju. Niebezpieczeństwo poparzenia! Należy przykryć naczynie w celu stłumienia płomieni a następnie wyłączyć płytkę grzewczą. Następnie pozostawić naczynie na płytce grzewczej w celu ochłodzenia.

Oprócz tego należy uważać, aby kable urządzeń elektrycznych podłączone do gniazdek znajdujących się w pobliżu płytki kuchennej nigdy nie dotykały gorących płytek grzewczych.

Płyty szkło-ceramicznej w żadnym wypadku nie należy czyścić przy pomocy urządzenia do czyszczenia parą wodną lub innego tego typu urządzenia!

2.4 Instrukcja montażu gałki wentylującej

Uwaga: zaciskać tylko ręcznie!



3. Czyszczenie i konserwacja



Przed czyszczeniem płyty kuchennej należy wyłączyć ją z prądu i zostawić aby wystygła.

Płyty ceramicznej w żadnym wypadku nie należy czyścić przy pomocy urządzenia do czyszczenia parą wodną lub innego urządzenia tego typu!

Płyta ceramiczna

Uwaga! Nie wolno stosować środków o agresywnym działaniu, jak np. szorstkie środki czyszczące, rysujące środki do czyszczenia garnków, środki do usuwania rdzy i plam itd.

Czyszczenie po użyciu

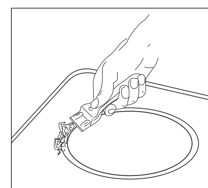
1. Należy czyścić całą płytę wówczas, gdy jest ona zabrudzona – najlepiej po każdym użyciu. Do czyszczenia powinno używać się wilgotnej ściereczki i niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie płytę kuchenną należy wypolerować do sucha czystą ściereczką tak, aby na powierzchni płyty nie pozostały żadne ślady po płynie do mycia naczyń.

Pielęgnacja cotygodniowa

2. Raz w tygodniu należy czyścić i pielęgnować całą płytę kuchenną przy pomocy dostępnych w sprzedarzy środków do czyszczenia powierzchni ze szkła ceramicznego.
Proszę stosować się do wskazówek danego producenta.
Środki czyszczące wytwarzają po ich nalożeniu film ochronny, który tworzy powłokę wodoodporną i działającą przeciw zabrudzeniom. Wszystkie zanieczyszczenia pozostają na powierzchni tej powłoki, dzięki czemu można je bardzo łatwo usunąć. Następnie powierzchnię należy wypolerować do sucha czystą ściereczką. Na powierzchni płyty nie mogą pozostać żadne ślady po środkach czyszczących, ponieważ podczas nagrzewania ich działanie staje się agresywne i mogą one tym samym zmienić powierzchnię.

Specjalne znieczyszczenia

Silne zanieczyszczenia i plamy (plamy osadowe, plamy o perłowym połysku) dają się najlepiej usunąć w momencie gdy płyta jest jeszcze ciepła w dotyku. Do tego celu proszę używać dostępnych w sprzedarzy środków do czyszczenia i postępować według wskazówek zawartych w pukcie 2.



Potrawy, które wykipiały należy najpierw zmiększyć mokrą ściereczką i następnie usunąć pozostałe zanieczyszczenia za pomocą specjalnego skrobaka do płyt kuchennych ze szkła ceramicznego. Na koniec należy oczyścić powierzchnię, postępując według wskazówek zawartych w punkcie 2.

Przypalony cukier i stopione tworzywo sztuczne należy natychmiast usunąć – jeszcze w gorącym stanie – za pomocą skrobaka do szkła. Na koniec należy oczyścić powierzchnię, postępując według wskazówek zawartych w punkcie 2.

Ziarenka piasku, które ewentualnie mogą spaść na płytę kuchenną podczas obierania ziemniaków lub mycia sałaty, mogą porysować powierzchnię na wskutek przesuwania garnków. Dlatego należy zwracać uwagę na to, by na płycie nie pozostawiać ziarenek piasku.

Przefarbienia płyty kuchennej nie mają wpływu na funkcjonowanie i stabilność szkła ceramicznego. W tym przypadku nie chodzi o uszkodzenie płyty kuchennej lecz o nieusunięte a tym samym przypalone resztki potraw.

Błyszczące się miejsca powstają na wskutek zarysowań od dna garnków, szczególnie jeśli używane są naczynia do gotowania z dnem aluminiowym lub poprzez nieodpowiednie środki czyszczące. Miejsca te z trudem dają się usunąć za pomocą dostępnych na rynku środków czyszczących. Czyszczenie należy ewentualnie powtórzyć wielokrotnie. Używanie agresywnych środków do czyszczenia oraz naczyń z dnem rysującym powierzchnię, prowadzi do zdzierania się oznaczeń stref grzejnych i powstawania na ich miejscu ciemnych plam.



Uwaga!

W obrębie płytki grzewczej Vital nie wolno stosować środków konserwacji oraz środków czyszczących pozostawiających na powierzchni szkła warstwę ochronną. Resztki tej warstwy mogłyby dostać się do potrawy

4. Montaż

4.1 Połączenie elektryczne (Dane elektryczne)

(Dane elektryczne i oznaczenie modelu: patrz pierwsza strona instrukcji obsługi)

Podłączenie elektryczne może wykonywać jedynie wykwalifikowany fachowiec, który równocześnie powinien zapoznać się z prawidłowym montażem wg obowiązujących przepisów (Niemcy VDE, Austria ÖVE, Szwajcaria SEV itd.). Należy przede wszystkim przestrzegać przepisów prawnych i przepisów miejscowych firm energetycznych.

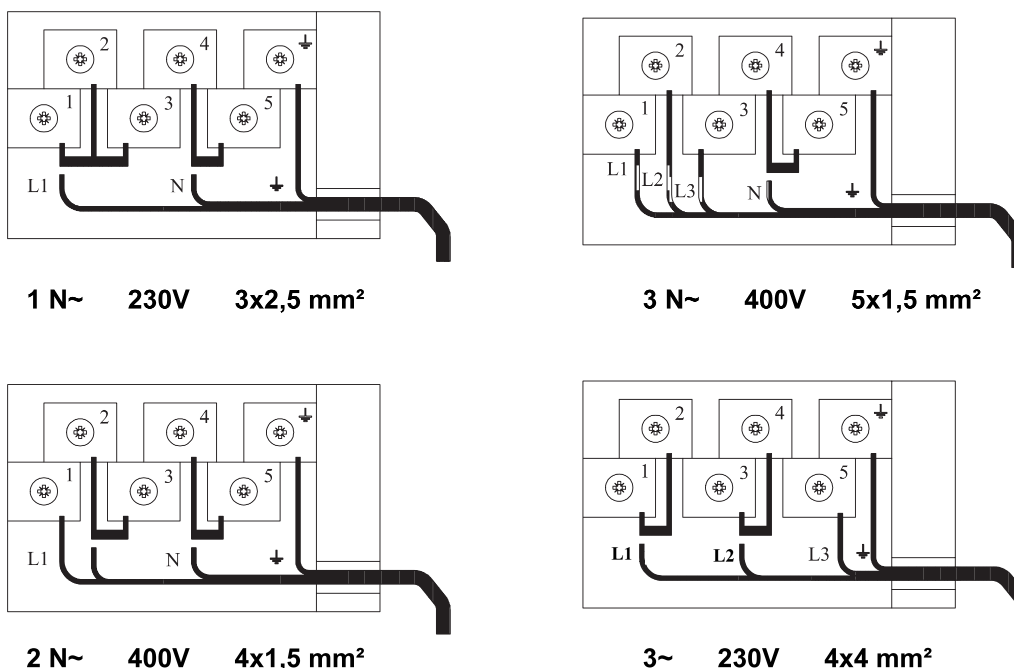
Przed urządzeniem elektrycznym, w części instalacyjnej, należy podłączyć urządzenie odłączające (wyłączające wszystkie bieguny) z co najmniej 3 mm przerwą kontaktową. Należy upewnić się, czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce identyfikacyjnej.

Do podłączenia należy demontować wieko przełącznika na dolnej stronie urządzenia, w którym znajdują się zaciski podłączeniowe. Po podłączeniu należy ponownie przyśrubować wieko i za pomocą sprzączki umocować przewód zasilający.

Jako przewód podłączeniowy należy użyć przewód co najmniej typu HO5 VVF.
Przewodu przyłączeniowego o nadmiernej długości nie należy umieszczać w miejscu montażu płyty grzewczej.

Położenie otworu dla kabla zasilającego jest podane na rys. 4.

Możliwości podłączenia



4.2 Konserwacja i naprawy

Przed naprawą należy urządzenie odłączyć od sieci elektrycznej, tzn. należy rozłączyć wcześniej urządzenie rozłączające w części instalacyjnej. W przypadku powiadomienia działu serwisu dla klientów należy zawsze podać typ i numer fabryczny. Potrzebne dane są podane na tabliczce identyfikacyjnej lub na przedniej stronie instrukcji obsługi. Po demontażu płyty szkło-ceramicznej należy sprawdzić stan uszczelki i ewentualnie ją wymienić.

4.3 Wycięcie otworu w desce kuchennej

Przed montażem kuchenki należy wyciąć otwór w desce kuchennej i usunąć trociny.

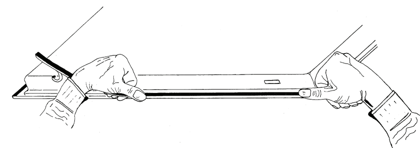
Rozmiary otworu w desce kuchennej są podane na rys. 1+2.

Powierzchnię deski w miejscu cięcia należy pokryć wodoodporną powłoką lakierową.

Deskę kuchenną razem z płytą grzewczą należy zainstalować dokładnie w pozycji poziomej. Naprężenie spowodowane ukośnym położeniem kuchenki grozi pęknięciem płyty grzewczej.

4.4 Montaż

Przed montażem należy sprawdzić, czy uszczelka obwodowa płyty grzewczej jest prawidłowo włożona.



Przy montażu płyty szkło-ceramicznej w desce kuchennej z ceramiczną lub podobną powierzchnią (kafle) należy usunąć uszczelkę z płyty grzewczej i uszczelnić połączenie między płytą grzewczą a deską kuchenna materiałem uszczelniającym, n.p. kauczukiem sylikonowym odpornym na podwyższoną temperaturę.

Uwaga! **W wypadku, że płyta grzewcza znajduje się nad częściami mebli (ściany boczne, szuflady, itd.), należy wbudować dno pośrednie, żeby nie było możliwe przypadkowe dotknięcie dolnej strony płyty grzewczej. Dno pośrednie będzie można zdjąć tylko za pomocą odpowiednich narzędzi a jego odległość od dolnej strony płyty grzewczej musi być co najmniej 20 mm, żeby kabel zasilający nie dotykał dolnej strony płyty grzewczej (rys. 4).**
W przypadku, gdy płyta grzewcza będzie wbudowana nad piekarnikiem, należy go wyposażyć wentylatorem chłodzącym. Dno pośrednie nie jest w tym wypadku potrzebne.

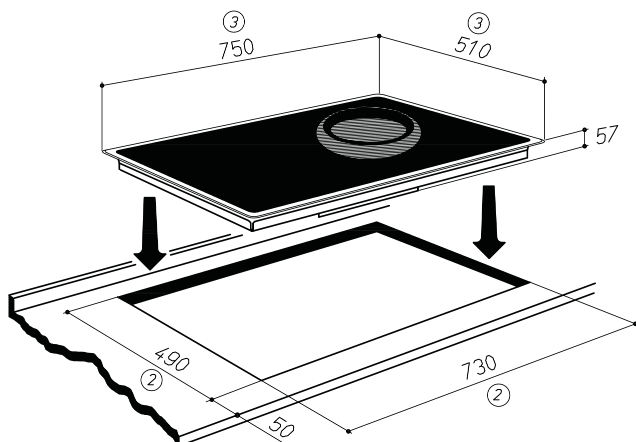
W miejscu wyciętego otworu w desce kuchennej nie mogą być żadne listwy.

Płytę grzewczą należy ostrożnie włożyć do wyciętego otworu i połączyć mocno za pomocą elementów łączących z deską kuchenną.

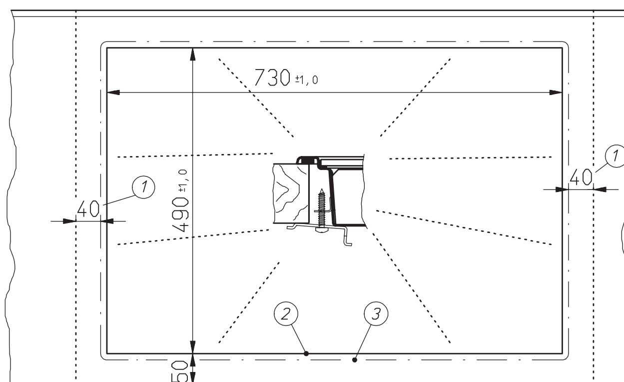
Deska kuchenna ew. płyta grzewcza powinny znajdować się dokładnie w pozycji poziomej. Należy uważać, by do szczeliny między krawędzią płyty grzewczej i deską kuchenną, albo przez szczelinę między deską kuchenną i ścianą nie dostała się do niżej znajdujących się urządzeń elektrycznych żadna ciecz. Do uszczelnienia należy użyć profili, pasków lub materiałów uszczelniających.

Typ: .GKST 75 Z2 VITAL

Rys. 1

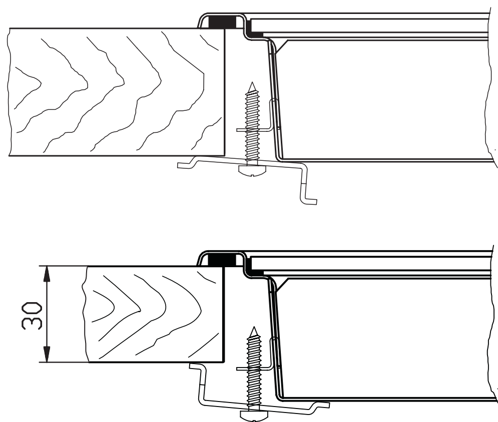


Rys. 2

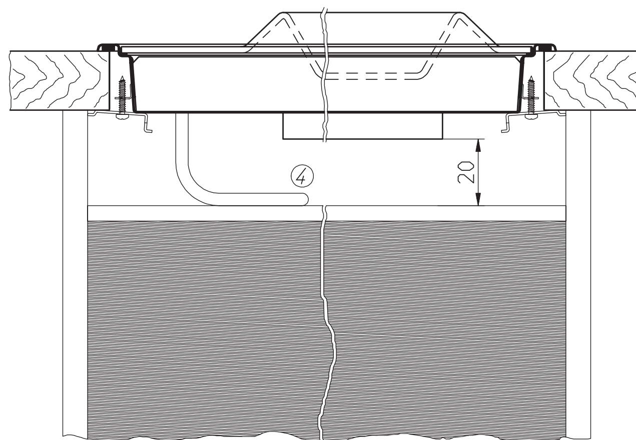


① Minimalna odległość od sąsiednich ścian
② Rozmiary wycinanego otworu
③ Rozmiary zewnętrzne płyty grzewczej
④ Otwór dla kabla zasilającego w ścianie tylnej

Rys. 3



Rys. 4



Ön is egy touch-control-kezelésű kerámia-üveg főzőlap újdonsült tulajdonosa?

Annak érdekében, hogy még sokáig öröme teljen főzőlapjában, legyen szíves a használati utasítás 2. és 3. fejezetének különös figyelmet szentelni.

Ez a használati utasítás több főzőlap-típusra érvényes. A használati utasítás címlapján található típuscímkéből megállapíthatja, melyik főzőlap-típust vette meg.

Tartalomjegyzék

Biztonsági utasítások



Vigyázat!

A főzőlap használatában nem jártas személyek a főzőlapot csak felügyelet mellett használhatják.

Kisgyermekeket mindenképpen távol tartani és biztosítani, hogy a készülékkel ne játsszanak.

Utalások környezetvédelemre

Gondoskodás a csomagolásról

A szállító csomagolásról lehetőleg természetvédelmi szempontok szerint gondoskodjon.

A csomagolóanyagok visszavezetése az anyagi körforgásba nyersanyagokat takarít és csökkenti a keletkező hulladék mennyiségét.

Gondoskodás öreg készülékekről

A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

1. Kezelés

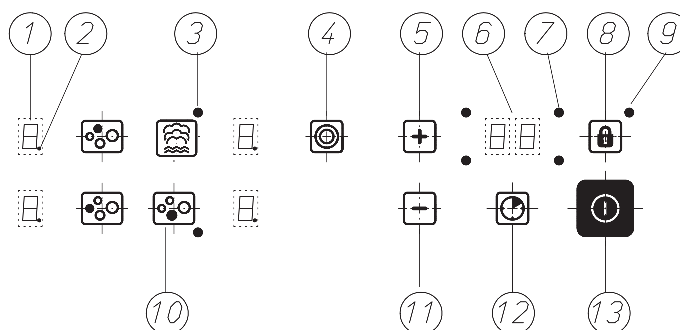
1.1 Az Ön új főzőlapja touch-control-kezeléssel

Ez a használati utasítás több főzőlap-típusra érvényes .GKST 75.. .

1.2 Touch-control kezelőmező

A hálózati feszültségre való csatlakoztatás után először a kezelőelektronika öntesztje következik, amelynek végét rövid sípszó jelzi.

① *Főzésfokozat kijelző*
② *Készenléti pont főzőkör (világít: főzőkör kezelhető)*
③ *Több hálozat kapcsolási kontroll diódája*
④ *Több hálózat nyomógombja*
⑤ *Plusz gomb*
⑥ *Időmérő kijelző*
⑦ *Időmérő kontrollámpája*
⑧ *Zár gombja*
⑨ *Lezárás kontrollámpa (kezelés)*
⑩ *Főzőkör gombja*
⑪ *Mínusz gomb*
⑫ *Időmérő gombja*
⑬ *Be-/kikapcsoló gomb (kezelés)*



1.3 Touch-control-kezelés

Minden gombnyomás érzékelését mindig sípszó által jelzi.

A be-/kikapcsológomb megnyomásával ⑬ bekapcsolja a kezelést. Bekapcsolásához helyezze ujját a gombra, amíg az összes főzésfokozatnál meg nem jelenik egy "0" és a főzőkör készenléti pont ② villogni nem kezd. A beállítást az elkövetkező tíz másodpercen belül kell folytatni, mert a kezelés különben ismét automatikusan kikapcsolódik.

Egy főzőkör bekapcsolásához nyomja meg a kívánt főzőkörhöz tartozó megfelelő gombot ⑩. Az aktivált főzőkörhöz tartozó készültségi pont ② kigyullad.

A mínusz vagy plussz gomb ⑪/⑤ segítségével válasszon ki egy főzőfokozatot 1-től 9-ig. Bekapcsolt állapotban az összes főzőkört bármikor ki lehet kapcsolni. A kívánt főzőkört ehhez aktiválni kell; a főzőkör készenléti pont ② kigyullad.

A mínusz gomb segítségével ⑪ lecsökkentheti a főzőfokozatot "0"-ra vagy a mínusz és plussz gombok ⑪+⑤ egyidejű megnyomásával közvetlenül kikapcsolhatja.

A teljes kezelést bármely tetszőleges időpontban kikapcsolhatja a be-/kikapcsoló gomb ⑬ segítségével: Az egész készülék kikapcsolásához helyezze ujját rövid időre a be-/kikapcsoló gombra ⑬, addig, amíg a kontrollámpák ki nem alszanak.

Az lezárógomb ⑧ megnyomásával a be-/kikapcsológomb ⑬ kivételével az összes gombot lezárja óvintézkedésként akaratlan gombmegnyomás ellen. A gombok lezárását a kontrollámpa ⑨ jelzi. A lezáró gomb ⑧ ismételt megnyomása megszünteti ezt az állapotot.

Maradékhő kijelző

A maradékhőt egy világító "H" jelzi a hozzátartozó főzőfokozat-kijelzőn ①.

Felfőző hőlökés

Aktiválja a főzőkört a hozzátartozó gomb ⑩ megnyomásával. Nyomja meg a mínusz gombot ⑪ és válassza ki a 9-es főzőfokozatot. Azután a plusz gombbal ⑤ kapcsolja be a felfőző hőlökést. A főzőfokozat-kijelző ① a felfőzés ideje alatt felváltva mutatja a felfőző hőlökést jelentő "A" betűt és a beállított főzőfokozatot. Most beállíthatja a főzés folytatására szánt főzőfokozatot 1-8 között. Ha a beállított 9-es főzőfokozaton kívül nem állít be más, 1-8 közötti fokozatot a főzés folytatására, akkor a felfőző hőlökés 10 másodperc elteltével automatikusan kikapcsolódik. A felfőző hőlökés időtartama a továbbfőzéshez kiválasztott főzőfokozattól függ és a mellékelt táblázatból leolvasható.

Ha a főzés folytatására kiválasztott fokozat beállítása után megnyomja a plusz gombot ⑤, akkor a felfőző hőlökés időtartama az eggyel magasabb értékhez alkalmazkodik. Ha a főzés folytatására kiválasztott fokozat beállítása után megnyomja a mínusz gombot ⑪, akkor a felfőző hőlökés rövidebb lesz.

Időtáblázat

FFH = Felfőző hőlökés,
Időtartam percben, másodpercben

főzőfokozat	FFH (perc:mp)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

A második és harmadik kör beindítása

Kizárólag az adott főzőlap üzembe helyezését és bekapcsolását követően indítható be a főzőlap második és harmadik fűtőköre.

Válassza ki a kívánt főzőfokot 1-től 9-ig. A második fűtőkör a több kör bekapcsolását vezérlő nyomógomb ④ lenyomásával indítható be. A kontrollámpa ③ kigyullad. Amennyiben a harmadik fűtőkört is szeretné beindítani, nyomja le még egyszer a nyomógombot ④. Kigyullad a második jelzőfény ③. A beindított második és harmadik fűtőkör kikapcsolásához az adott főzőlapnak működnie kell. A nyomógomb ④ újabb lenyomásával a főzőlap külső köreit kikapcsoljuk. A jelzőfények ③ kialszanak.

Időmérő

Az időmérő segítségével a főzőkör 01-99 perc közötti idő leteltével automatikusan kikapcsolódik. A főzőkörnek aktívnak kell lenni; a készenlétet jelző gomb ② erre kigyullad. A mínusz vagy plussz gomb ⑪/⑤ segítségével válasszon ki egy főzőfokozatot 1-től 9-ig. Azután nyomja meg az időmérő gombját ⑫. Az időmérő kijelzőjén ⑥ "00" jelenik meg. A mínusz vagy plussz gombbal ⑪/⑤ állítsa be a kívánt főzési időt 01-99 perc között. A kiválasztott főzőkör kontrollámpája ⑦ kigyullad.

A főzés beállított időtartamát bármikor megváltoztathatja. Ehhez aktiválja a megfelelő főzőkört, nyomja meg az időmérő gombját ⑫ és a mínusz vagy plussz gombbal ⑪/⑤ állítsa be az új időtartamot.

Ha a beállított főzési idő lejárt, a főzőkör automatikusan kikapcsolódik és kétperces hangos sípszóval jelez. A sípszót bármely gomb megnyomásával kikapcsolhatja.

Ha az időmérőt ki akarja kapcsolni, még mielőtt lejárt volna, nyomja meg a megfelelő főzőkör gombját ⑩ és az időmérő gombját ⑫. Most a mínusz gomb megnyomásával ⑪ vagy a mínusz és plussz gomb ⑪+⑤ egyidejű megnyomásával kinullázhatja az időmérőt "00".

Az időmérőt tojásfőzés mérésére is használhatja, anélkül, hogy valamelyik főzőkör be lenne kapcsolva. Az időmérő ⑫ ilyen célú beállításánál nem szabad főzőkörnek aktív állapotban lenni (a főzőkör készenlétjelző ② nem világít).

Biztonsági kikapcsolás

Minden egyes főzőkör megszakítás nélküli üzemeltetése időben korlátozva van egy biztonsági kapcsolóval, amely a főzőkört a beállított fokozatnak megfelelően egy bizonyos idő után kikapcsolja. A biztonsági berendezés beavatkozásának az időpontja a mellékelt táblázatból leolvasható. Ha a biztonsági kapcsoló kikapcsolta a touch-control kezelést, a főzőfokozat kijelzőn ① egy "0" ill. egy "H" jelenik meg maradékhő jelenléte esetében. A be-/kikapcsológomb ⑬ megnyomása után a kezelés ismét üzemképes.

Ha egyszerre egynél több gombot nyom meg, például a mínusz és plusz gombokat, akkor ezt a ezelés nem fogadja el érvényes gombnyomásként. Ha egy vagy több gomb fél percnél tovább van lenyomva, például ha valami kifut vagy fazék által, akkor a kezelés ezt hibának veszi és automatikusan kikapcsolódik. Ha a gomb továbbra is "lenyomva" marad, állandó sípszóval jelez.

Időtáblázat

ÜIK = Üzemidőkorlátozás, órában

fokozat	ÜIK (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Amire ügyelnie kell

2.1 Néhány jótanács fazékválasztáshoz

Csak szilárd, sima és lehetőleg vastag aljú fazekakat használjon. Ez különösképpen a magas hőmérsékleten történő főzésre, pl. kisütésre érvényes. A nem sima fazékalj meghosszabbítja a főzés időtartamát és növeli az energiafogyasztást. A legjobb hőátadást úgy érheti el, ha a fazék és a főző egyforma nagyok. Fedje le a fazekakat fedővel. Fedő nélküli vagy félretolt fedővel való főzésnél nagyon sok energiát pazarol.

Közvetlenül a főzőlapon való munkához tűzálló üvegből vagy porcelánból készült főzőedényt is használhat, ha az alja simára van csiszolva. Közben vegye figyelembe a gyártó használati utasításait.

Azonnal távolítsa el, ami az edényből kifutott.

Mielőtt először főz a főzőlapon, tisztítsa le. Azután egyenként, fazekak nélkül kapcsolja be a főzőköröket három percre a legmagasabb fokozatra, hogy a körök felületéről eltávozzon a szag ill. nedvesség. Ez szükséges az elektronikus áramkörök tökéletes működéséhez.

2.2 A vitál-főzőzóna használata

Ez a vitál-főzőzóna közvetlen hőátadással működik. A főzés közvetlenül a kerámia-üveg felületen történik, aminek köszönhetően csaknem teljesen feleslegessé válik a zsiradék hozzáadása. A kímélő és zsírban szegény hőkezelési módszernek köszönhetően az élelmiszerben megmaradnak a létfontosságú vitaminok és ásványi anyagok, akár főzésről, sütésről, dinsztelésről, grillezésről, vízben főzésről vagy párolásról van szó.
A vitál-főzőzónában természetesen használhat alkalmas főzőedényt is. A fogantyú legyen legalább 4 cm magasságban a serpenyő ill. fazék aljától számítva.

A vitál-főzőzónában azonban közvetlenül nem szabad magas cukortartalmú élelmiszert készíteni. A cukor a magas hőmérsékleten beleolvad az üvegfelületbe, és tartósan károsíthatja azt.

A véletlenül a főzőzónára került cukrot azonnal tolja el tisztító vakarószerszámmal a forró részről és távolítsa el.

2.3 Fontos utasítások

Vigyázat: A főzőlap üzemeltetés közben felforrósodik. Ebből az okból a kisgyermekeket mindig tartsa távol a főzőtől.

Akadályozza meg, hogy a főzőlapra kemény tárgyak essenek. Olyan anyagból készült, amely bizonyos körülmények között érzékeny a mechanikai megterhelésre. Egy pontba összpontosuló ütés általi megterhelés a főzőlap eltöréséhez vezethet. Ha a kerámia-üveg-lap kíméletlen bánásmód következtében eltörik, megreped vagy elhasad, üzemeltetését azonnal le kell állítani és meg kell szüntetni a hálózatra való csatlakoztatását. Ehhez kapcsolja ki a biztosítószekrényben a főzőlap biztosítóját. Értesítse a vevőszolgálatot.

A kerámia-üveg főzőlapot tilos lerakodófelületként használni! Tilos a forró lapon alufóliában vagy műanyag edényben ételeket készíteni.

A főzőköröket soha ne üzemeltesse ráhelyezett teli fazék nélkül. Ne helyezzen tűzveszélyes, könnyen gyúlékony vagy hő hatására alakjukat változtató tárgyakat közvetlenül a főzőlap alá.

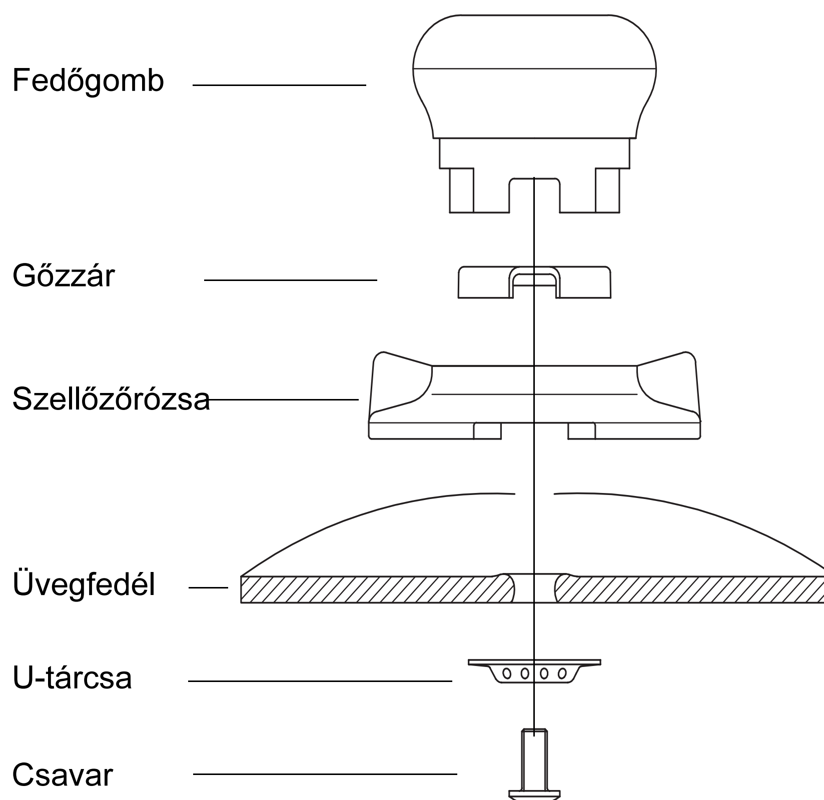
Maradjon a közelben, ha zsírral, vagy olajjal készít ételeket. A túlhevített olaj meggyúlhat. Az égő zsírt vagy olajat sose öntse le vízzel. Égési sebesülés veszélye áll fenn. Fedje le az edényt, hogy a tuz kialudjon és kapcsolja ki a gáz, vagy villanytakaréktűzhelyet. Hagyja kihűlni az edényt a tűzhelyen.

Továbbá tilos villanyfogyasztók csatlakozó kábelének, amely pl. a főzőfelület közelében elhelyezett aljzatba van bedugva, a forró főzőkörökhöz hozzáérni.

A kerámia-üveg főzőfelületet semmiesetre sem szabad gőztisztítóberendezéssel vagy hasonlóval tisztítani!

2.4 Útmutatás a szellőzőgomb felszereléséhez

Figyelem: Csak kézzel húzza meg!



3. Tisztítás és ápolás



Tisztítás előtt a főzőteret kikapcsolni és hagyni lehűlni.

Az üvegkerámia-főzőteret semmi esetre sem szabad gőztisztítókészülékkel vagy hasonlóval tisztítani!

Üvegkerámia-főzőtér

Fontos! Soha ne használjon agresszív tisztítószereket, mint pl. durva súrolószereket, kaparó fazéktisztítószereket, rozsda- vagy folteltávolító szereket stb.

Tisztítás használat után

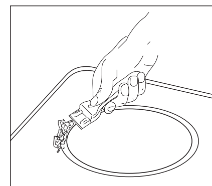
1. Az egész főzőteret tisztítsa mindig akkor, ha az be van szennyezve – legjobb minden használat után. Használjon hozzá nedves törlőt és egy kevés kézöblítőszert. Utána dörzsölje a főzőteret egy tiszta törlővel szárazra, úgy, hogy az öblítőszerből ne maradjanak vissza a felületen semmilyen maradékok.

Hetenkénti ápolás

2. Tisztítsa és ápolja az egész főzőteret alaposan hetente egyszer a kereskedelemben szokásos üvegkerámia-tisztítószerekkel.
Feltétlenül vegye figyelembe a gyártó utalásait.
A tisztítószerek felvitelüknél védőfilmréteget képeznek, amely víz- és szennytaszítóan hat. Az összes szennyeződés a filmen marad és ezáltal utána könnyebben eltávolítható.. Utána a felületet egy tiszta törlővel szárazra dörzsölni. A felületen nem szabad tisztítószermaradékokat hagyni, mert azok felhevülésnél aggresszívan hatnak és a felületet megváltoztatják.

Különleges szennyeződések

Erős szennyeződéseket és foltokat (mészfoltokat, gyöngyházszerűen csillogó foltokat) akkor lehet a legjobban eltávolítani, amikor a főzőtér még kézmeleg. Használjon hozzá kereskedelemben szokásos tisztítószereket. Úgy járjon el közben, mint ahogyan az a 2. pont alatt le van írva.



Kifutott ételeket először egy nedves törlővel feláztatni és utána a szennymaradékokat üvegkerámia-főzőterekre való speciális üvegkaparóval eltávolítani. Utána a felületet a 2. pontban leírtak szerint tisztítani.

Beégett cukrot és elolvadt műanyagot azonnal távolítson el – még forró állapotban – egy üvegkaparóval. Utána a felületet a 2. pontban leírtak szerint tisztítani.

Homokszemek, amelyek burgonyahámozásnál vagy salátatisztításnál esetleg a főzőfelületre esnek, fazekak elmozdításánál karcolásokat okozhatnak. Ezért ügyeljen arra, hogy a felületen ne maradjon semmi homokszem.

Színváltozások a főzőtéren nincsenek semmi hatással az üvegkerámia funkciójára és stabilitására. Nem a főzőtér sérüléséről van ennél szó, hanem el nem távolított és emiatt beégett maradékokról.

Csillogó helyek a fazék alja által történő ledörzsöléssel keletkeznek, főként alumíniumaljú főzőedények használatánál vagy alkalmatlan tisztítószerek által. Ezek csak fáradságosan távolíthatóak el kereskedelemben szokásos tisztítószerekkel. A tisztítást esetleg többször megismételni. Agresszív tisztítószerek használata következtében és dörzsölő fazékaljak által a dekoráció idővel lecsiszolódik és sötét foltok keletkeznek.

Vigyázat!

A vitál-főzőzóna tisztítására ne használjon olyan tisztítószereket, amelyek az üveg felületén védőréteget képeznek. Az ilyen tisztítószerek maradékai belekerülhetnek az ott készített ételbe.

4. Beszerelés

4.1 Hálózatra kapcsolás (hálózati értékek)

(A hálózati áram szükséges paramétereit és a modell megjelölését: lásd a használati utasítás címlapján)

A hálózatra kapcsolást erre feljogosított szakembernek kell elvégezni, akinek közben kötelessége meggyőződni a törvény által elismert előírások szerinti (Németországban VDE, Ausztriában ÖVE, Svájcban SEV stb.) beépítésről. Különösen arra kell ügyelni, hogy ezeket az előírásokat és a helyi áramszolgáltató vállalat előirásait teljes mértékben betartsák.

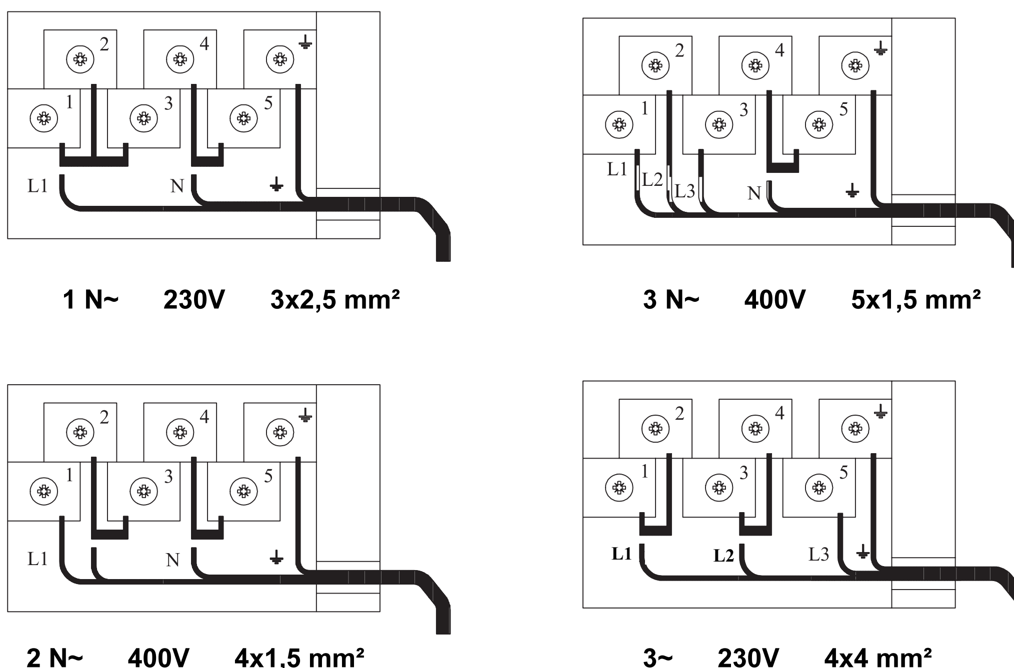
A villanyfogyasztó elé a szerelési oldalon egy minden póluson hatásos, legalább 3 mm-es érintkezőnyílással rendelkező elválasztóberendezést kell bekapcsolni. Legyen szíves meggyőződni arról, hogy a meglévő hálózati feszültség megegyezik a típuscímkén szereplő adattal.

Hálózatra kapcsoláshoz ki kell oldani a készülék alsó oldalán található kapcsolódoboz tetejét, hogy a csatlakozó kapocs hozzáférhető legyen. Bekapcsolás után a fedelet ismét helyére kell erősíteni és a csatlakozó kábelt a húzásmegszüntető szorítókengyel segítségével be kell biztosítani.

A csatlakozó vezetéknek legalább a HO5 VVF típusnak kell megfelelni.
Ügyelni kell arra, hogy a csatlakozó kábel kihasználatlan részét ne a főzőlap beépítési hatáskörében fektessék le.

A kábel átvezetésének helye a 4. sz. ábrán látható.

Bekapcsolási lehetőségek



4.2 Karbantartás és javítás

Javításhoz a készüléket áramtalanítani kell, azaz a szerelési oldalon található elválasztóberendezést előzőleg ki kell nyitni. Ha a vevőszolgálatot akarja kihívni, adja meg készüléke típusát és gyártási számát. A szükséges adatokat a típuscímkén vagy használati utasítás első oldalán találja meg. A beépített kerámia-üveg főzőlap minden kiszerelése után ellenőrizze le és szükség esetén cserélje le a tömítést.

4.3 Munkafelület kivágása

A bútoron és munkafelületen szükséges összes nyílást vágja ki a készülékek beültetése előtt, majd távolítsa el a forgácsot.

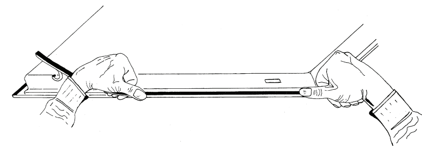
A munkafelületbe vágott nyílás méretei a méretekkel ellátott ábrán találhatók meg (1.+2. ábra).

A vágási felületeket a víz behatolása ellen szükséges védőbevonattal biztosítani.

A munkafelületet és vele együtt a főzőlapot is feltétlenül vízszintesen kell beépíteni. A főzőlapnak a munkafelületre való ferde ráhelyezés által okozott feszülése növeli az eltörés veszélyét.

4.4 Beépítés

Beépítés előtt ellenőrizze le, hogy a lapot körülvevő tömítés hiány nélkül az egész kerületen végighalad-e.



Az kerámia-üveg főzőlap kerámia vagy hasonló borítású (csempe) munkafelületbe történő beépítése előtt a főzőlapon található tömítést el kell távolítani és a főzőlap és munkafelület közti hézagot plasztikus tömítőanyagok, mint például hőálló szilikonkaucsuk segítségével kell kitölteni.

Vigyázat! **Abban az esetben, ha a főzőlap a konyhabútor valamilyen része fölött helyezkedik el (oldalfal, fiók, stb.), egy közbeeső lapot kell a főzőlap alá beszerelni, hogy még véletlenül se érjen semmi a főzőlap az alsó oldalához. A közbeeső lapot úgy kell odaerősíteni, hogy csak szerszámok segítségével lehessen eltávolítani és a főzőlap alsó oldalától mért legkisebb megengedett távolsága 20 mm, hogy a hálózati csatlakozó kábel ne érintkezzen a főzőlap alsó oldalával (4. ábra).**
Ha a főzőlapot beépített sütő fölé építik be, akkor a sütőnek rendelkezni kell egy hűtőlégfúvóval. Ebben az esetben nem szükséges közbeeső lapot beépíteni.

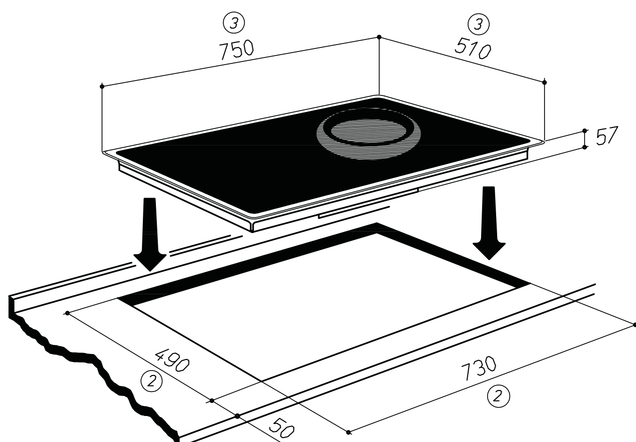
A munkafelületbe vágott nyílás környékén tilos a munkafelület alatt kereszttartó leceknek elhelyezkedni.

Helyezze a főzőlapot gondosan a kivágásba és a megfelelő rögzítőelemek segítségével szilárdan rögzítse a munkafelülethez.

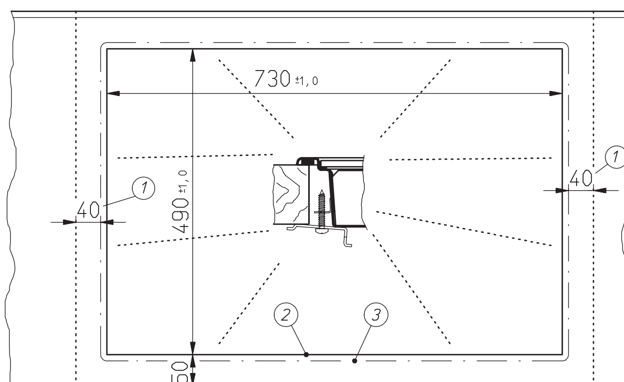
Ügyeljen arra, hogy a munkafelület, ill. főzőlap vízszintes helyzetben legyen. Meg kell akadályozni, hogy valamilyen folyadék a főzőlap széle és a munkafelület vagy a munkafelület széle és a fal között esetleg behatolhasson az alattuk beépített villanyfogyasztókhoz. Alkalmazzon tömítőprofilokat, tömítőszalagokat, tömítőszereket.

Típus: .GKST 75 Z2 VITAL

1. ábra

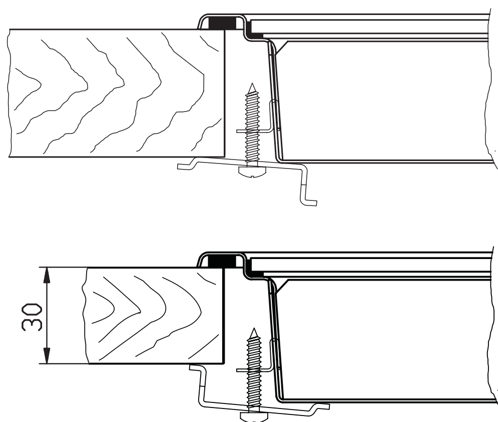


2. ábra



① Faltól mért legkisebb megengedett távolság
② Kimart nyílás mérete
③ Főzőlap külső mérete
④ Kábelátvezető nyílás a hátsó falban

3. ábra



4. ábra

